


NAZIONALE
BIBLIOTECA
VITT. EMANUELE
ROMA
1
6 D
27

Botanik

der

alten Griechen und Römer,

deutsch in Auszügen aus deren Schriften,

nebst Anmerkungen

von

Dr. Harald Othmar Lenz,
Lehrer an der Erziehungsanstalt zu Schnepfenthal.



Gotha,
Verlag von E. F. Thienemann.
1859.

Vorrede.

Die freundliche Aufnahme, welche meine „Zoologie der alten Griechen und Römer, Gotha, 1856", bei Denen gefunden, welche sich für Naturwissenschaft, für Philologie, für die Geschichte menschlicher Kenntnisse interessiren, hat mich veranlaßt, auch Das zusammenzustellen und nach einem etwas erweiterten Plane auszuarbeiten, was ich seit Jahren für die Botanik der Alten gesammelt habe. — Ich gebe Auszüge aus deren Schriften, und begleite sie mit wenigen Bemerkungen, weil der Umfang des Buches zu groß werden würde, wenn ich mehr aufnehmen wollte.

Mit großer Sorgfalt haben die Alten jede ihnen bekannte Pflanze in Hinsicht auf die Wirkung geprüft, welche sie als Speise, oder als Arznei, oder in andrer Art auf den menschlichen Körper äußern kann; und die von ihnen in dieser Hinsicht gesammelte Kenntniß ist, ohne bedeutend erweitert zu werden, viele

Jahrhunderte hindurch bis auf unsre Zeit von Aerzten und Apothekern treu bewahrt und für's Beste der leidenden Menschheit verwendet worden. — An der den Alten schon bekannten Behandlung der für die Landwirthschaft und Küche nöthigen Pflanzen, ferner der Oel-, Gerbe-, Färbe- und Gespinnst-Pflanzen, an der Behandlung des Holzes ist in späteren Zeiten ebenfalls nur sehr wenig geändert oder gebessert worden. — Unendliche Mühe und Sorgfalt haben die alten Römer und Griechen auf die Veredlung der Obstarten verwendet, und wir verdanken ihnen offenbar nicht nur den Weinstock und dessen Kultur, sondern auch unsre edlen Obstsorten fast sammt und sonders. Wie die Veredlung einzelner Fruchtarten vielfältige, Jahrhunderte hindurch fortgesetzte Versuche erforderte, wie die Weintrauben dahin gebracht wurden, kernlose Beeren zu tragen, wie bittre Mandeln in süße, bitter-saure Orangen in lieblich schmeckende Früchte verwandelt wurden u. s. w., darüber gibt unser Buch genügende Auskunft.

Für jeden Abschnitt gebe ich die Auszüge aus den alten Schriften nach deren chronologischer Reihenfolge. — Von den wichtigsten Schriften für Botanik der Alten sind schon in der Vorrede zu deren Zoologie Cato, Nikander, Varro, Virgilius, Columella, Strabo, Plinius, Athenäus, Palladius genannt. Ich muß aber hier noch einige Namen hinzufügen:

Hippokrates (Ἱπποκράτης), von der Insel Kos, lebte um's Jahr 400 vor Christo, ein großer Arzt, legte den Grund

zur wissenschaftlichen Arzneikunde, hinterließ viele treffliche, in griechischer Sprache verfaßte Schriften, in denen jedoch die Pflanzen in der Regel nur ganz kurz genannt sind.

Theophrastus (Θεόφραστος), aus Eresos auf Lesbos, um's Jahr 320 v. Chr., Schüler des großen Aristoteles, schrieb in griechischer Sprache ein sehr wichtiges Werk über die Pflanzen.

Cornelius Celsus, um's Jahr 10 n. Chr., hinterließ ein lateinisch geschriebnes, gutes Werk über die Medicin; in ihm sind in der Regel die Pflanzen nur genannt, nicht beschrieben.

Dioskorides (Διοσκορίδης) von Anazarba in Cilicien, um's Jahr 60 n. Chr., hinterließ ein Werk „Περὶ ὕλης ἰατρικῆς" (de materia medica), welches für uns dadurch sehr wichtig ist, daß der Verfasser mit großer Sachkenntniß schrieb, die Pflanzen Griechenland's, Aegypten's, Italien's (vorzüglich des nördlichen), Gallien's, Spanien's kannte, von vielen die Synonymen erwähnt und viele kurze Beschreibungen gibt.

Arrianus (Ἀῤῥιανὸς) aus Nikomedien in Bithynien, um's Jahr 140 n. Chr., gibt in seinen griechisch geschriebenen Werken über Alexander's Feldzüge, über Indien, und namentlich in dem vom Rothen Meere handelnden sehr schätzbare Nachrichten über afrikanische, arabische und indische Pflanzen und Pflanzenstoffe.

Galenus (Γαληνὸς) aus Pergamon, um's Jahr 190 n. Chr., berühmter Arzt, welcher die in Griechenland, Italien und andern Ländern um's Mittelmeer wachsenden Pflanzen sehr gut kannte, und vielfach in seinen griechisch geschriebenen Werken über sie spricht.

Geoponika (Γεωπονικά) heißt eine, wahrscheinlich um's Jahr 912 n. Chr. veranstaltete, Sammlung von Auszügen aus alten guten griechischen Schriften über die Land- und Gartenwirthschaft.

Schnepfenthal, am 1. Januar 1859.

H. O. Lenz.

Uebersicht.

I. Bäume, Werkholz.

Theophrast., Historia plantarum 4, 16. Das sogenannte Köpfen [ἐπικοπή] der Bäume [δένδρον] ist der Kiefer [πεύκη] [1]), der Weißtanne [ἐλάτη], der Pinie [πίτυς] und der Dattelpalme [φοῖνιξ] verderblich, auch, wie Einige behaupten, dem Wachholder [κέδρος] [2]) und der Cypresse [κυπάριττος]. Sie sterben nämlich ab, und schlagen nicht wieder aus, wenn man ihnen das Obertheil abhaut; eben so gehen sie in der Regel ein, wenn sie abgebrannt werden. Andre Bäume schlagen wieder aus, wenn man sie des Wipfels und der Aeste beraubt [περικόπτειν]; ja es gibt welche, die dadurch noch schöner werden, wie z. B. der Olivenbaum [ἐλάα]. — Wenn der Stamm [στέλεχος] gespalten wird, so gehn wohl alle Bäume zu Grunde, mit Ausnahme des Weinstocks [ἄμπελος], des Feigenbaums [συκῆ], des Granatbaums [ῥόα] und Apfelbaums [μηλέα]. Große und tiefe Wunden sind vielen Bäumen tödtlich; einige leiden aber nicht davon, wie die Kiefer [πεύκη], die Weißtanne [ἐλάτη], der Terpenthinbaum [τέρμινθος] [3]), wenn man sie anhaut, um Harz aus ihnen zu gewinnen; ja die genannten Bäume beginnen nach der Verwundung Früchte zu tragen, wenn sie vorher unfruchtbar waren, oder tragen doch mehr, wenn sie vorher wenig trugen. Zu Antandros ist es vorgekommen, daß eine Platane [πλάτανος], welche der Wind niedergeworfen hatte, sich über Nacht wieder aufrichtete, nachdem man ihr die Aeste

---

[1]) Ueber die verschiednen in Griechenland und Italien wachsenden Kiefern vergleiche man, was unten bei der Familie der Nadelpflanzen von ihnen gesagt wird.

[2]) Man vergleiche das bei der Gattung Wachholder Gesagte.

[3]) Pistacia Terebinthus, Linné.

abgehauen und ihr so die Last abgenommen hatte; auch die Rinde wuchs an den zwei Seiten wieder, wo man den Stamm behauen hatte. Diese Platane war über 10 Ellen hoch und so dick, daß vier Männer sie kaum umspannen konnten. Zu Philippi richtete sich eine Weide [ἰτέα] eben so wieder auf, nachdem man sie von den Aesten befreit, die Rinde aber nicht beschädigt hatte. Ein Wahrsager rieth den Leuten, diese Weide heilig zu halten, weil sie Glück prophezeite. Auch im Museum zu Stagira hat sich eine Silberpappel [λεύκη], welche umgestürzt war, wieder aufgerichtet.

Daraus, daß viele große Bäume noch frisches Leben haben, obgleich sie hohl sind, ersieht man, daß das Mark [μήτρα][4]) zu ihrer Erhaltung nicht durchaus nothwendig ist. Die Arkadier behaupten übrigens, man könne dem Baume das Mark nur bis zu einem gewissen Grade nehmen, ohne ihn zu tödten; nehme man es ganz, so sterbe er. — Es gehn auch alte Bäume aus, wenn man ihnen alle Wurzeln [ῥίζα] oder doch die meisten und größten und zum Leben nöthigsten raubt.

Schüttet man Oel auf Baumwurzeln, so sterben sie ab; man tödtet daher mit ihm zuweilen absichtlich Ueberbleibsel von Wurzeln. Vorzüglich stark wirkt das Oel auf junge Bäume, denn diese sind schwächer.

Theophrast. Hist. plant. 5, 1. Baumstämme [ὕλη, ξύλον], welche rund bleiben und geschält werden [φλοϊσμὸς] sollen, fällt [τέμνειν] man am besten, wenn sie in vollem Safte stehn [βλαστάνειν]; denn die Rinde [φλοιὸς] löst sich zu dieser Zeit leicht ab, weil Saft [ὑγρότης] unter ihr steht. Späterhin löst sich die Rinde nur schwierig ab, und das Holz nimmt eine dunklere Farbe an. — Was vierkantig behauen werden soll, fällt man nach der Zeit des Safttriebes. Kommt es darauf an, daß Holz recht dauerhaft wird, so fällt man es, wenn der Safttrieb [βλάστησις] ganz aufgehört hat und die Früchte [καρπὸς] reif sind. Stämme, welche im Safttriebe gefällt und gleich geschält werden, reißen noch nach, wenn man sie rund läßt. Die Weißtanne [ἐλάτη], Kiefer [πεύκη] und Pinie [πίτυς] pflegt man zu schälen, und fällt sie deswegen im Frühling. Eichen [δρῦς] werden erst im Spätherbst gefällt,

---

[4]) Μήτρα bedeutet das Mark, zuweilen jedoch auch das ganze Kernholz, welches auch an dieser Stelle vielleicht gemeint ist.

weil ihr Holz, wenn es im Safttrieb gefällt ist, leicht fault, man mag die Rinde dran lassen oder nicht. Holz, welches nach dem Reifen der Früchte gefällt ist, bleibt gut, auch wenn es nicht geschält wird; nur schleicht sich bei ihm zuweilen Gewürm unter der Rinde ein, und nagt das Holz oberflächlich an, so daß daselbst Figuren entstehn. Solche Stücke schneiden manche Leute aus, und gebrauchen sie als Siegel. Ist Eichenholz zu rechter Zeit gefällt, so wird es weder von Fäulniß, noch von Gewürm zerstört, und erlangt die Härte von Horn. Nur die Korkeichen [ἁλίφλοιος] haben immer schlechtes Holz. — Uebrigens gilt für alle Bäume die Regel, daß sie besseres Holz haben, wenn sie erwachsen und kräftig, als wenn sie jung oder abgelebt sind.

Das nützlichste Holz hat [5]) die Weißtanne und Kiefer, auch geben sie die schönsten und längsten Stämme. Das Holz der Kiefer ist lockerer, kieniger, das der Weißtanne fasriger, weißer. Die Kiefer hat mehr Astwurzeln [ὄζος] [6]), die Weißtanne hat aber härtere, ja die härtesten von allen Bäumen. Bei beiden sind die Astwurzeln dicht, hornfest, gelblich, kienig [δᾳδώδης]. Werden sie angeschnitten, so fließt aus ihnen geraume Zeit hindurch eine Flüssigkeit.

Die Weißtanne ist unser höchster und geradester Baum, dient daher zu Stangen und Masten. Anfangs wächst sie nur in die Höhe, bis sie von der Sonne beschienen wird, bleibt dabei dünn und astlos [7]). Nach jener Zeit treibt sie Aeste und wächst in die Dicke.

Alles Holz, das an der Nordseite gewachsen, ist größer, gerader, schöner, und wirft sich weniger. Auch am einzelnen Baume ist das Holz an seiner nach Norden gewandten Seite dichter. Diejenigen Bäume, welche frei im Winde stehn, haben ein gedrehtes Kernholz. Solche Stämme sind fest, so lange sie ganz sind; werden sie aber behauen, so zeigen sie sich schwach, weil die Richtung der Fasern nicht gerade ist; man pflegt sie deswegen nur in kurzen Stücken anzuwenden. — Im Allgemeinen ist Holz von Stellen, die feucht, vor Winden geschützt, schattig und dicht bewachsen sind, schlechter zum Bauen und Brennen.

---

[5]) In Attika, wo Theophrast lebte.

[6]) Unter Astwurzel ist hier der Theil des Astes zu verstehn, welcher im Stamme steckt.

[7]) Wenn sie nämlich im Dickicht steht.

Theophrast. Hist. plant. 5, 4, 2 seqq. Von Natur widersteht der Fäulniß das Holz der Cypresse [κυπάριττος], des Baum-Wachholders [κέδρος], des Ebenholzbaums [ἔβενος][8]), des Celtis [λωτὸς][9]), des Buchsbaums [πύξος], des zahmen Olivenbaums [ἐλάα], des wilden Olivenbaums [κότινος], das kienichte der Kiefer [πεύκη], das des Mehlbeerbaums [ἀρία][10]), der Eiche [δρῦς], der Kastanie [καρύα εὐβοϊκή]. An Dauer steht aber wohl kein Holz dem der Cypresse gleich; das, woraus neulich die Thüren des Tempels zu Ephesus gemacht worden, hatte schon vier Menschenalter aufbewahrt gelegen; es nimmt auch allein einen Glanz an, und man gebraucht es daher zu wichtigen Arbeiten. — Nächst dem Holz der Cypresse und des Lebensbaums [θυία] soll das des Schwarzen Maulbeerbaums [συκάμινος] der Fäulniß am besten widerstehn, auch sehr fest und gut zu bearbeiten sein; im Alter wird es auch schwarz wie das des Celtis.

Einige Hölzer widerstehen der Fäulniß unter bestimmten Umständen; so das der Ulme [πτελέα] in der Luft, das der Eiche unter Erde und Wasser; deswegen macht man die Fahrzeuge aus ihm, welche für Flüsse und Seeen bestimmt sind. Im Meere fault es[11]). Auch das Holz der Rothbuche [ὀξύη] ist unter Wasser sehr dauerhaft[12]), eben so die Kastanie.

Man sagt, die Kiefer werde mehr als die Weißtanne von der Bohrmuschel [τερηδὼν][13]) beschädigt; übrigens verschone diese Muschel kein Holz, als das des wilden und zahmen Olivenbaums. Sie treibt übrigens ihr Wesen nur im Meere; im Trocknen wird Holz von Thierchen zerfressen, die man Skolex und Thrips nennt[14]). Gegen die letzteren sichert man die Schiffe dadurch, daß

---

8) Diospyros Ebenum, Retz.

9) Celtis australis, Linné.

10) Sorbus Aria, Crantz.

11) Jetzt wird das Gerippe der Seeschiffe in Europa größtentheils aus Eichenholz gemacht, auch werden sie meist mit Planken von Eichenholz bekleidet. — Unter den griechischen Eichen mögen wohl welche sein, die für Seeschiffe nicht taugen.

12) Man macht aus ihm den Kiel der Schiffe gern.

13) Teredo navalis, Linné.

14) Σκώληξ und θρὶψ bedeuten die Schiffswerftkäfer, Cantharis

man sie theert und in's Meer bringt; gegen die Bohrmuschel gibt es aber kein Mittel. — Von den Holzwürmern entstehn einige aus eigenthümlicher Fäulniß, andre aber stammen von ihres Gleichen ab [15]. Hierher gehört auch der sogenannte Cerastes [16], welcher das Holz mit Löchern durchbohrt, die sich wie Mauselöcher hin und her wenden; er meidet übrigens das stark riechende, das bittre und harte Holz, z. B. das des Buchsbaums, weil er es nicht durchnagen kann.

Man sagt auch, daß Weißtannenholz unter Wasser nicht fault, wenn die Stämme im Safte gehauen und gleich geschält werden. Das soll man zuerst in der arkadischen Stadt Pheneos beobachtet haben: Die dortige Flur hatte sich, weil der Abzug verstopft war, in einen See verwandelt. Nun wurden Brücken aus Tannenholz gebaut, und wie das Wasser höher stieg, mußten neue und wieder neue über die alten gebaut werden. Wie dann endlich das Wasser zum Durchbruch kam und abfloß, fand man das Holz unversehrt.

Auf der Insel Tylos bei Arabien soll ein Baum wachsen, aus dessen Holz man Spazierstöcke schneidet, die ausgezeichnet schön und wie ein Tigerfell gefleckt sind; dabei sollen sie schwer sein, und wie Töpferwaare brechen, wenn man damit gegen etwas Hartes schlägt [17].

Theophrast. Hist. plant. 5, 7. Ueber die Benutzung der einzelnen Holzarten ist Folgendes zu sagen: Das der Weißtanne, der Kiefer und des Baum-Wachholders paßt sich vorzugsweis zum Schiffbau. Die dreiruderigen und langen Schiffe [18] fertigt man aus Tannenholz, wegen der Leichtigkeit; die gerundeten [19] aus Kiefernholz, weil es nicht fault; zuweilen baut man auch aus ihm Dreiruderer, wenn es an Tannenholz fehlt. Die Bewohner Syrien' und Phöniciens bauen ihre Schiffe aus Baum-

navalis, Linné, die Bohrkäfer, Ptinus, Linné, die Holzwespen, Sirex, Linné, u. s. w. Die Larven aller dieser Thiere pflegt man Holzwürmer zu nennen.

[15]) Letzteres setzt man jetzt von allen voraus.

[16]) Wahrscheinlich werden die Bockkäfer, Cerambyx, Linné, gemeint.

[17]) Vielleicht künstlich gefärbte Stöcke. Das schöne Zebraholz, welches jetzt in Handel kommt, und auf welches die Beschreibung der Farbe paßt, stammt wohl meist aus dem heißen Amerika; doch hat mir ein Freund auch welches aus Ostindien mitgebracht.

[18]) Also die Kriegsschiffe.

[19]) Die Lastschiffe.

Wachholderholz[20]), weil sie wenig Kiefern haben. Auf Cypern macht man die Schiffe aus Pinien, denn diese wachsen dort, und sollen zu dem benannten Zwecke besser sein als die Kiefer. — Die Hauptmasse der Schiffe wird aus den genannten Hölzern gebaut; der Kiel der Dreiruderer aus Eichenholz, damit er aushält, wenn das Schiff an's Land gezogen wird; der Kiel der Lastschiffe aus Kiefer, auch besohlt man ihn noch mit Eichenholz, wenn man das Schiff auf's Land ziehn will. An kleineren Fahrzeugen macht man den Kiel und die Beschalung[21]) aus Rothbuchen.

Was das Schiff an Drechselwerk[22]) bedarf, wird aus Schwarzem Maulbeerbaum [συκάμινος], Manna-Esche [μελία], Ulme [πτελέα] und Platane [πλάτανος] gefertigt; es muß glatt und fest sein; das schlechteste Holz ist das der Platane, denn es fault schnell. An Dreiruderern macht man das Drechselwerk auch aus Pinienholz, wegen seiner Leichtigkeit. Das Gerippe des Schiffes, an welchem die Beschalung befestigt werden muß, und die Lager für die Ruder macht man aus Manna-Esche, Schwarzem Maulbeer und Ulme, denn sie müssen fest sein.

Zum Hausbau benutzt man Weißtanne, Kiefer, Cypresse, Eiche, Baum-Wachholder [κέδρος][23]) und Cypressen-Wachholder [ἄρκευθος][24]). Ueberhaupt werden im Hause die meisten Holzarten, theils zum Bau selbst, theils zu Geräthschaften, verwendet.

Zu den meisten Dingen ist das Holz der Weißtanne brauchbar, auch zu Schreibtafeln. — Zu Zimmerwerk ist das älteste Holz das beste, wenn es nur nicht faul ist. Zum Schiffsbau ist feuchteres nöthig, weil es gebogen werden muß. — Linde [φίλυρα] ist zu Verdecken der Kriegsschiffe, zu Kästchen und Maßstäben tauglich; ihre Rinde [φλοιός][25]) zu Flechtwerk. Ahorn [σφένδαμνος] und Zygia [ζυγία][25b]) zu Bettstellen und Jochen für's Zugvieh; Eibe

[20]) Hier kann auch die Ceder vom Libanon, Pinus Cedrus, Linné, mit gemeint sein.

[21]) Die Beschalung nur so weit sie immer unter Wasser, es sei denn, daß passenderes Holz gänzlich fehlte.

[22]) Die zum Tafelwerk gehörigen Hölzer.

[23]) Juniperus excelsa, Bieberstein.

[24]) Juniperus phönicea, Linné.

[25]) Bast. [25b]) Feldahorn? Weißbuche?

[μίλος] zu Fußbänken und Dergleichen; Ilex-Eiche [πρῖνος] zu Achsen der Karren und zu den Jochen der Lyra und des Psalter-instruments; Rothbuche [ὀξύη] zu Frachtwagen und wohlfeilen Reisewagen; Ulme zu Thüren und Wieselfallen, bisweilen auch zu Frachtwagen; Felsenkirsche [πηδὸς][26]) zu Wagenachsen und zu den Zugbäumen der Pflüge. Das Holz des Cypressen-Wachholders ist zum Haus- und unterirdischen Bau anwendbar, weil es nicht fault; eben so das der Kastanie, welches unter der Erde noch länger dauert. Buchsbaum dient zu Allerlei; jedoch ist der vom Olymp zu kurz und ästig. Vom Terpenthinbaum [τερέβινθος] werden nur die Früchte [καρπὸς][27]) und das Harz [ῥητίνη] gebraucht. Die Apharke [ἀφάρκη][28]) dient zu Pfählen und Brennholz; die Breitblättrige Phillyrea [κήλαστρος][29]) und Semyda[30]) zu Spazierstöcken. Lorbeer [δάφνη] liefert leichte Spazierstöcke, namentlich für alte Leute. Weiden [ἰτέα] verwendet man zu Schilden, Kisten, Körben u. s. w. — Die besten Hämmer und Bohrergriffe werden aus wildem Olivenholz gemacht; doch nimmt man dazu auch Buchsbaum-, Ulmen- und Manna-Eschenholz, zu den großen Hämmern Pinienholz.

Cato de re rust. 30. Gib den Ochsen Laub von Ulmen, Pappeln, Stieleichen, Feigen [frons ulmea, populnea, quernea, ficulnea], so viel du hast; auch den Schafen gib grünes Laub, so viel du hast. Halte das trockne Futter, das du eingescheuert, zu Rathe, und bedenke, wie lang der Winter ist.

Cato de re rust. 31, 2. Will man Werkholz [materies] ausgraben, so thue man es bei abnehmendem Monde, Nachmittags, und wenn kein Südwind weht. Das Holz ist reif, wenn der Same [semen] des Baumes reif ist. Man hüte sich, das Holz im Thau abzufahren oder zu behauen[31]).

Vitruvius de architectura 2, 9. Das Bauholz [materies] muß vom Beginn des Herbstes bis Ende Winters gefällt wer-

---

[26]) Πηδὸς ist mit Felsenkirsche übersetzt, in der Voraussetzung, daß es mit πάδος, Prunus Mahaleb, Linné, einerlei sei.

[27]) Die Früchte sind eßbar, auch preßt man Oel daraus.

[28]) Phillyrea angustifolia, Linné. —? —

[29]) Phillyrea latifolia, Linné.

[30]) Cercis Siliquastrum, Linné. — ? —

[31]) Zu den angegebnen Vorsichts-Maßregeln ist kein Grund vorhanden.

den. Man haut von der Einen Seite des Stammes bis zum Mark [medulla], und läßt den Stamm stehn, bis er ausgetrocknet ist, worauf er vollends umgehauen wird.

Die Weißtanne [abies] hat ein leichtes Holz, wird nicht leicht von einer Last gebogen, sondern hält sich in der Balkenlage gerade, fault leicht. In Brand geräth sie schnell und mit heftiger Flamme.

Die Eiche [quercus] hat in Werken unter der Erde eine endlose Dauer; wenn sie aber von Feuchtigkeit berührt wird, krümmt sie sich und macht, daß Bauwerke, in welchen sie verwendet wird, Risse bekommen. — Die Speiseeiche [esculus] gibt ausgezeichnet gutes Bauholz, fault jedoch im Feuchten leicht. — Die Zirneiche [cerrus] und die Rothbuche [fagus] gehn leicht in Fäulniß über.

Die Weiß- und Schwarzpappel [populus alba et nigra], die Weide [salix], die Linde [tilia], die Müllen [vitex] haben ein hellfarbiges, lockeres Holz, welches bei Schnitzarbeiten leicht zu behandeln ist.

Die Erle [alnus] wächst an Flußufern und hat vortreffliche Eigenschaften, denn sie gewinnt, wenn sie an sumpfigen Orten unter den Fundamenten der Gebäude eingerammt wird, unvergängliche Dauer, trägt gewaltige Lasten von Mauerwerk und erhält sie ohne Schaden. Zu Ravenna ruhen alle Bauwerke auf eingerammten Erlenstämmen. Im Trocknen dauert dagegen Erlenholz nur kurze Zeit.

Das Holz der Ulme [ulmus] und Esche [fraxinus][32]) krümmt sich, wenn frisch, leicht; ist es aber gehörig ausgetrocknet, so zeigt es sich hart und zäh.

Das Holz der Weißbuche [carpinus] bricht nicht leicht, und ist, weil es sich leicht bearbeiten läßt, sehr brauchbar. Die Griechen nennen diesen Baum Zygia [ζυγία], weil sie aus seinem Holz das Joch [ζυγὸν] des Zugviehs machen.

Das Holz der Cypresse [cupressus] und Pinie [pinus] biegt sich, wenn frisch, sehr leicht, zeigt aber eine ewige Dauer, da es weder Fäulniß noch schädliche Thierchen eindringen läßt. — Der Cypressen-Wachholder [cedrus][33]) und der Wachholder

[32]) Fraxinus excelsior, Linné.

[33]) Juniperus phönicea, Linné.

[juniperus][34]) haben gleiche Vorzüge und gleiche Brauchbarkeit. Aus der Cypresse und Pinie gewinnt man Harz; aus dem Cypressen-Wachholder ein Oel, welches Cedernöl heißt. Tränkt man mit diesem Oele Bücher oder andre Gegenstände, so werden sie weder von Gewürm [tinea], noch von Fäulniß beschädigt. Die Blätter dieses Baumes sind denen der Cypresse ähnlich; die Adern [vena] des Holzes laufen gerade. Im Tempel der Diana zu Ephesus steht ein daraus gefertigtes Bild der Diana; auch sind in jenem Tempel so wie in andren Tempeln Decken damit getäfelt, welche eine ewige Dauer haben. Der Baum wächst vorzugsweis in Kreta, Afrika und in einigen Gegenden von Syrien.

Der Lärchenbaum [larix] ist nur den Städten bekannt, welche an beiden Ufern des Po und an den Küsten des Adriatischen Meeres liegen. Sein Holz wird nicht nur weder von Gewürm, noch von Fäulniß beschädigt, sondern nimmt auch vom Feuer keine Flamme an; nur wenn man es in einen Kalkofen zwischen andres Holz legt, verglimmt es in der Gluth allmälig, aber ohne selbst zu brennen und ohne Kohle zu hinterlassen[35]). Es ist so schwer, daß es vom Wasser nicht getragen wird, muß also auf Schiffen oder auf Flößen von Tannenholz transportirt werden. — Uebrigens ist die Art und Weise, wie die Römer die Vorzüge dieses Holzes kennen gelernt haben, sehr merkwürdig: Als der vergötterte Cäsar mit einem Heere an den Alpen stand, widersetzten sich die Bewohner einer kleinen Festung, welche Lärchenburg [Larignum] hieß, seinen Befehlen. Der Feldherr gab Befehl, die Burg zu stürmen. Vor ihrem Thore stand ein Thurm, der aus lauter Lärchenholz gebaut war, und von dessen Höhe die Vertheidiger Lanzen und Steine warfen. Cäsar ließ an den Thurm Reisigbündel und brennende Fackeln schleudern; bald loderte die Flamme gen Himmel; die Römer erwarteten, daß der Thurm mit verbrennen und einstürzen würde; er blieb aber ganz unversehrt[36]). Cäsar ließ nun die Burg außer der Schußweite mit einem Walle

---

[34]) Juniperus communis, Linné.

[35]) Das Lärchenholz brennt im Gegentheil so gut wie andres Holz, gibt auch vortreffliche Kohlen. Daß Holz von erwachsenen Lärchenbäumen im Trocknen und Nassen äußerst dauerhaft ist, leidet keinen Zweifel.

[36]) Wahrscheinlich war das Holz mit einem gegen Feuer schützenden Stoffe getränkt oder überzogen.

umgeben; die Einwohner unterwarfen sich aus Furcht, und zeigten auf Befragen die Lärchenbäume, an denen die Gegend sehr reich war. — Seitdem wird das Lärchenholz auf dem Po nach Ravenna und weiter geführt und vielfach benutzt. Wäre der Transport nach Rom leichter, so sollte es auch in dieser Stadt vielfach gebraucht werden. Es ist auch gut für Tischlerarbeit. Sein Harz hat die Farbe attischen Honigs und ist für Schwindsüchtige heilsam; seine Blätter gleichen denen der Pinie.

Virgil. Georgica 2, v. 110 seqq. An Flüssen wächst die Weide [salix], an Sümpfen die Erle [alnus], an Felsen die Manna-Esche [ornus][37]; an Ufern wächst die Myrte [myrtus] am schönsten, an sonnigen Hügeln der Weinstock [Bacchus], an kalten Stellen die Eibe [taxus]. Nur in Indien wächst das schwarze Ebenholz [ebenus][38], nur in Saba der Weihrauchstrauch [turea virga][39]. In jenen Ländern schwitzt Balsam [balsamum] aus wohlriechendem Holze[40], und gedeihen die Beeren der immergrünen Mimose [acanthus][41]. Die Serer[42] kämmen zarte Wolle [vellus] von Bäumen[43]. In Indien gibt es Bäume, deren Wipfel kein Pfeil erreichen kann[44]. Medien bringt den gesegneten Apfel [malum] hervor, dessen Saft [succus] auf lange Zeit einen jämmerlichen Geschmack in den Mund bringt, der aber ein herrliches Mittel gegen Gift und Behexung bietet. Der Baum [arbos] ist groß, dem Lorbeer sehr ähnlich, hat aber einen andren Geruch. Der Wind vermag seine Blätter [folium] nicht abzuwerfen; die Blume [flos] wird von den Medern gebraucht, um dem Munde Wohlgeruch, dem schwachen Athem der Greise Kraft zu geben[45].

---

[37]) Fraxinus Ornus, Linné.

[38]) Diospyros Ebenum, Retz.

[39]) Die Beschreibungen, welche die Alten vom Weihrauch-Baum oder Strauch geben, sind äußerst schwankend. Jetzt kommt Weihrauch von Amyris serrata (Boswellia serrata, Roxb.) aus Ostindien.

[40]) Z. B. aus Amyris gileadensis, Linén in Arabien.

[41]) Ist wohl die Mimosa nilotica, Linné, gemeint. Ihre Früchte nennt man jetzt Hülsen.

[42]) Chinesen.

[43]) Ist Seide gemeint.

[44]) Der Banyanenbaum, Ficus indica, Linné, wird 200 Fuß hoch.

[45]) Bezieht sich auf Citrone und Pomeranze; die süße Apfelsine kannte man

Columella de re rust. 6, 3, 6. Im Sommer gebe man dem Rindvieh Laub zu fressen, so viel es will, jedoch ist das Laub erst zu diesem Behufe gut, wenn es reif ist; am meisten lobt man das von Ulmen, Eschen, Pappeln [frons ulmea, fraxinea, populnea], am wenigsten das von Ilex- und Stiel-Eichen und von Lorbeer [frons ilignea, quernea, laurea], doch gibt man es nach dem Sommer, wenn andres fehlt. Man kann auch Feigenlaub [frons ficulnea] verfüttern, wenn man es in Ueberfluß hat oder es ohne Schaden von den Bäumen streifen kann. Blätter, welche Stacheln [spina] haben, taugen nicht für's Vieh; so frißt es z. B. keinen Wachholder [juniperus], weil die Blätter stechende Spitzen [aculeus] haben.

Strabo 4, 6, 2 (tom. 2, pag. 74 ed. Tzschucke): An der Südseite der Alpen stehn im Lande der Ligurier Berge, die sehr viel Schiffsbauholz [ὕλη ναυπηγήσιμος] liefern; die Stämme sind groß [ὕλη μεγαλόδενδρος], und man findet dabei welche von 8 Fuß Durchmesser.

Plinius, Hist. nat. 7, 2, 2. In Indien sollen die Bäume so hoch werden, daß man nicht mit Pfeilen über sie hinweg schießen kann; Das kommt von der Fruchtbarkeit des Bodens, von der Wärme und Feuchtigkeit. Unter einem einzigen Feigenbaume [ficus][46] sollen, was kaum glaublich, ganze Schwadronen von Reitern Platz finden; Rohrarten [arundo, harundo] sollen dort so hoch werden, daß aus Stücken, die von einem Knoten [internodium] des Stammes zum andern reichen, Kähne gemacht werden, welche drei Menschen tragen[47].

Plinius 12, 12. Bäume waren die ersten Tempel der Götter, und noch jetzt weiht ländliche Einfalt vorzüglich schöne Bäume der Gottheit. Wir beten die Bildnisse der Götter, welche von Gold und Elfenbein strahlen, nicht ehrerbietiger an, als die stillen Haine [lucus]. Einzelne Bäume sind bestimmten Gottheiten geweiht; so die Speiseeiche [äsculus] dem Jupiter, der Lorbeer dem

---

zu Virgils Zeit in Europa noch nicht, eben so wenig die Kunst, aus Citronensaft und Zucker Limonade zu bereiten.

[46]) Ficus indica, Linné; die Größe wird nicht übertrieben angegeben.

[47]) Bezieht sich auf das Bambusrohr, Bambusa arundinacea, W., das man jetzt zwar noch 50 Fuß hoch, aber nur 1 Fuß dick findet.

Apollo, der Olivenbaum der Minerva, die Myrte der Venus, die Pappel dem Herkules. Ja wir glauben sogar, daß vom Himmel herab eigne Schutzgottheiten, Sylvane, Faune, und ganze Schaaren von Göttinnen den Wäldern gegeben sind. — Bäume machten durch den Saft ihrer Früchte, die wohlschmeckender sind als die Feldfrüchte [frux], den Menschen milder von Sitten; von ihnen stammt das die Glieder erquickende Oel [olei liquor], der stärkende Wein [vinum], die vielen Früchte für den Nachtisch. Tausendfach ist übrigens die Anwendung der Bäume, ohne die wir jedenfalls nicht leben könnten. Mit (zu Schiffen verarbeiteten) Bäumen durchfurchen wir das Meer und bringen uns ferne Länder nahe; aus Bäumen bauen wir unsre Häuser; aus Bäumen hat man die ersten Götterbilder geschnitzt. Man erzählt auch, daß Bäume daran schuld gewesen, daß die Gallier Italien überschwemmt haben. Es hätte nämlich der helvetische Gallier Heliko zur Zeit, wo die Alpen noch für unübersteiglich galten, in Rom ein Handwerk gelernt, und dann trockne Feigen [ficus], Trauben [uva], Oel und Wein bei seiner Rückkehr mitgenommen, und solche Herrlichkeiten hätten dann die Gallier zum Kriege gereizt, was man ihnen auch gar nicht verdenken kann.

Plinius 12, 1, 5. Bei Veliträ, im Gebiete der Volsker, steht ein Baum, welcher mit seinen gewaltigen Aesten verschiedne Stockwerke und Bänke bildet, so daß Kaiser Cajus auf ihm mit 15 Gästen und der Dienerschaft speisen konnte. Den Schatten gab der Baum selbst, und der Kaiser nannte diesen Speisesaal sein Nest.

Plinius 10, 16, 15. Die besten Schindeln [scandula] liefert die Steineiche [robur][48]), auch die von andren Eichenarten und von Rothbuchen [fagus] sind gut. Am bequemsten ist es freilich, die Schindeln aus Harzbäumen [quä resinam ferunt] zu machen, aber solche Schindeln sind nicht dauerhaft, die von der Pinie [pinus] ausgenommen. Cornelius Nepos versichert, Rom sei 470 Jahre lang, bis zum Kriege gegen Pyrrhus, mit Schindeln gedeckt gewesen. Jedenfalls haben einzelne Plätze Roms von Wäldchen ihren Namen; so z. B. der Tempel des Jupiter Fagutalis von einem Buchenhain, der dort gestanden hat, die Porta Querquetulana von Eichen, der Hügel Viminalis von Weidenzweigen [vimen], die man daselbst holte, und so auch viele Haine [lucus],

[48]) Quercus sessiliflora, Sm.

deren einige sogar doppelt vorhanden sind. Als das Volk [plebs] auf den Janikulus-Hügel ausgewandert war, machte der Diktator Quintus Hortensius in einem Speiseeichen-Haine [äsculetum] den Vorschlag, daß Alles, was das Volk verordnen würde, für alle Quiriten verbindlich sein sollte.

Plin. 16, 22, 35. Jede Art von Bäumen hat nur Blätter von Einer Gestalt, ausgenommen die Pappel, der Epheu [hedera], der Wunderbaum [croton, cici][49]). Es gibt 3 Arten von Pappeln, die weiße, die schwarze und die sogenannte libysche[50]), welche letztere die kleinsten und dunkelsten Blätter hat, und wegen der an ihr wachsenden Schwämme sehr geschätzt wird[51]). Das Blatt der Weißpappel ist oben weiß, unten grün[52]). Bei der Weiß- und Schwarzpappel und beim Wunderbaum sind die jungen Blätter kreisrund, die älteren eckig; dagegen werden die eckigen Blätter des Epheu später rundlich[53]). Von den Blättern der Pappeln fliegt ein langes Wollhaar ab, das bei der Weißpappel weiß ist[54]). Die Blätter des Granat- [granatum] und Mandelbaums [amygdalus] sind röthlich.

Plin. 16, 38, 74. Auf die Güte des Holzes hat der Mond einen unendlich großen Einfluß, insofern es, wie Alle glauben, am besten ist, wenn es bei Neumond gefällt [sternere] wird. Jedenfalls hat Kaiser Tiberius, als die Brücke auf dem für Lustgefechte bestimmten See abgebrochen war, befohlen, daß die Lärchenbäume [larix] zum Bau der neuen Brücke in Rhätien zur Neumondzeit gefällt [cädere] werden sollten. Einige behaupten, wenn Holz am kürzesten Tage des Jahres, bei Neumond, und zwar wenn der Mond unter der Erde sei, also natürlich zur Nachtzeit, gefällt würde, da wäre es von ewiger Dauer. Einige verlangen auch, es solle zur Zeit des Aufgangs des Hundssterns gefällt werden, und diese Vorschrift soll beobachtet worden sein, wie das Holz für den Marktplatz des Augustus beigeschafft wurde.

Als eine Merkwürdigkeit aus alter Zeit mag erwähnt werden,

---

[49]) Ricinus communis, Linné.
[50]) Unsre Weiß-, Schwarz- und Zitterpappeln.
[51]) Jetzt nicht mehr.
[52]) Ist oben grün, unten weiß.
[53]) Die den Blüthen nahe stehenden.
[54]) Verwechslung mit der abfliegenden Samenwolle.

daß im ersten Punischen Kriege das Holz zur Flotte des Duillius 60 Tage, nachdem das Holz gefällt worden, schon anslief. Dagegen aber erzählt Lucius Piso, daß gegen Hiero, König von Syrakus, binnen 45 Tagen 220 Schiffe gebaut worden sind; und im zweiten Punischen Kriege ist die Flotte Piso's 40 Tage nach der Zeit, wo die Axt an die Bäume gelegt worden, unter Segel gegangen.

Plin. 16, 40, 79. Für das dauerhafteste Holz gilt Ebenholz, Cypressenholz, und das Holz des Baum-Wachholders [cedrus]. Sie haben sich im Tempel der Diana zu Ephesus glänzend bewährt. An diesem baute ganz Klein-Asien 4 Jahrhunderte; das Dach wurde aus Baum-Wachholderbalken gemacht. Aus was für Holz das Bild der Göttin gewesen, ist nicht entschieden. Die übrigen Schriftsteller behaupten, es sei aus Ebenholz verfertigt gewesen; Mucianus, welcher dreimal Konsul gewesen, und zu Denen gehört, die zuletzt und nach eigner Ansicht darüber geschrieben, behauptet, es sei aus Rebenholz [lignum vitigineum] gewesen, und trotz der siebenmaligen Wiederherstellung des Tempels nie gewechselt worden. Die Thüren seien aus Cypressenholz, und trotz ihres vierhundertjährigen Alters noch wie neu. Cypressenholz wurde deswegen gewählt, weil es von allen am längsten seinen Glanz bewahrt. — Auch auf der Burg zu Rom steht das cypressene Standbild des Vejovis noch, welches im Jahre der Stadt 661 geweihet worden. Merkwürdig ist auch ein Apollotempel zu Utika, dessen Balken aus Gegliedertem Lebensbaum [cedrus numidica][55]) sich seit Gründung dieser Stadt, also 1178 Jahre lang erhalten haben. Auch zu Sagunt in Spanien steht ein Tempel mit dem Standbild der Diana, das mit den Erbauern jener Stadt von der Insel Zakynthus kam, und zwar, wie Bocchus angibt, 200 Jahre vor der Zerstörung Troja's. Hannibal schonte diesen Tempel aus heiliger Scheu, und die Wachholderbalken [juniperi trabs] halten sich noch. — Im Allgemeinen kann man behaupten, daß ein Holz desto längere Dauer hat, je stärker es riecht.

Plin. 16, 42, 81. Bei uns bekommen manche Stämme, wenn sie gefällt sind, von selbst Sprünge. Unsre Baumeister lassen sie daher mit Mist bestreichen, damit sie während des Trocknens nicht von der Luft berührt werden. — Weißtanne [abies] und Lärche

---

[55]) **Thuja articulata, Vahl.**

[larix] vermögen auch wagrecht liegend eine Last zu tragen; Steineiche und Olivenbaum beugen sich dagegen wagrecht liegend unter der Last. Alle Balken krümmen sich, wagrecht gelegt und belastet, nach unten, die Dattelpalme dagegen nach oben[56]). Wallnußholz [juglans] beugt sich leicht. Will es brechen, so knarrt es erst; dadurch wurden in Antandrus die Badenden gerettet, denn sie gewannen noch Zeit zum Entfliehen. — Zu Wasserleitungen bohrt man Pinien [pinus], Rothtannen [picea] und Erlen hohl, und sie dauern viele Jahre, wenn sie unter Erde liegen, und immer auch von außen naß sind. Unbedeckt verfaulen sie bald.

Plin. 16, 43, 84. Zu Furnieren [lamna], mit denen andre geringere Hölzer belegt werden, gebraucht man vorzugsweis den Gegliederten Lebensbaum [citrus], den Terpenthinbaum [terebinthus], die Ahornarten [aceris genus], den Buchsbaum [buxus], die Dattelpalme [palma], Stechpalme [aquifolium], Ilex-Eiche [ilex], die Wurzel des Holunders [sambucus], die Pappel. Erlen [alnus], Gegliederter Lebensbaum und Ahorn liefern Maserknollen [tuber] zu Furnieren; andre Masern sind werthlos. Je näher der Wurzel, je mehr und je feiner gewunden sind die Maserfiguren. Man furniert übrigens auch Holz mit gefärbten Hornplatten, Elfenbein, Schildkrot. Unter Nero's Regierung sind sogar einige abenteuerliche Geister auf den Einfall gekommen, Schildkrot dem Holze durch Färben ähnlicher, somit theurer, aber freilich auch eigentlich schlechter zu machen.

Plin. 16, 44, 85 bis 89. Die Lebensdauer einiger Bäume scheint unermeßlich. Von denen, deren Geschichte man genau kennt, leben die von Scipio Africanus bei Liternum eigenhändig gepflanzten Olivenbäume noch jetzt, und eben dort eine Myrte von ansehnlicher Größe; darunter ist eine Höhle, worin eine Schlange seine abgeschiedene Seele bewachen soll[57]). — Zu Rom steht ein Celtis [lotos][58]) auf dem freien Platze vor dem Tempel der Lu-

[56]) Siehe bei der Dattelpalme die Anm.

[57]) Die genannten, von Scipio gepflanzten Bäume müßten zu Plinius' Zeit etwa 4 Jahrhunderte alt gewesen sein. Von einigen uralten, von einem Mäuerchen umgebnen Olivenbäumen am Oelberg zu Jerusalem, behaupten, wie Dr. Bagge erzählt, die dortigen Mönche, sie stammten noch aus der Zeit des Heilands.

[58]) Celtis australis, Linné. „Zu Aix in der Provence", sagt Fée, „steht

cina, der im Jahre Roms 379 gebaut wurde, und der Baum ist jedenfalls älter als der Tempel, da die Göttin eben von dem Haine [lucus] den Namen Lucina führt. Dieser Tempel ist jetzt etwa 450 Jahre alt. Ein andrer Celtis am Tempel Vulkan's, den Romulus aus dem Zehnten der Beute erbaute, muß nach Massurius' Angabe so alt wie Rom selbst sein. Neben ihm stand eine eben so alte Cypresse [cupressus], welche zu Ende der Regierung Nero's umgefallen ist.

Aelter als Rom[59]) ist die Ilex-Eiche auf dem Vatikan; an ihr befindet sich eine mit etruskischen Buchstaben aus Erz abgefaßte Inschrift, welche beweist, daß der Baum schon damals heilig gehalten wurde. — Die Stadt Tibur ist viel älter als Rom. Bei ihr stehen 3 Ilex-Eichen, die älter sind als Tiburnus, der Gründer von Tibur, denn er soll neben ihnen zum Priester geweihet worden sein.

Der Sage nach soll die Platane [platanus] zu Delphi von Agamemnon's Hand gepflanzt sein, eben so eine andre in dem arkadischen Haine Kaphyä. — Am Strande des Hellesponts, Ilium gegenüber, stehn auf dem Grabmal des Protesilaos Bäume, welche seit jener Zeit jedesmal, wenn sie so hoch gewachsen sind, daß sie Ilium sehen, vertrocknen, dann aber wieder emporwachsen. — Neben der Stadt Ilium stehn auf dem Grabhügel des Ilus Eichen, welche damals gepflanzt worden sein sollen, als man anfing, die Stadt Ilium zu nennen.

Zu Argos soll noch jetzt der Olivenbaum stehn, an welchen dereinst Argus die in eine Kuh verwandelte Io gebunden hat. Im Pontus bei Herakleа sind Altäre des Jupiter Stratios, und neben ihnen zwei von Herkules gepflanzte Stieleichen. In derselben Gegend liegt der Hafen von Amykus, bekannt durch die Ermordung des Königs Bebryx. Dessen Grabhügel wird seit der Zeit seines Todes von einem Lorbeerbaum beschattet, den man den wahnsinnigen nennt, weil auf jedem Schiffe, auf das ein Zweig davon gebracht wird, Zänkerei entsteht, die so lange dauert, bis der Zweig weggeworfen wird. In der Landschaft Aulokrene, durch welche der Weg von Apamea nach Phrygien führt, wird eine Platane gezeigt,

ein Celtis australis, der wenigstens 500 Jahre alt ist." (Siehe Bibliothèque latine — françoise, Pline par Ajasson de Grandsagne, liv. 16, page 327.)

[59]) Rom wurde 8 Jahrhunderte vor Plinius' Zeit gegründet.

an welcher Apollo den von ihm besiegten Marsyas aufgehängt, und schon damals ihrer Größe wegen gewählt haben soll. Eine Palme zu Delos soll aus der Zeit desselben Gottes stammen[60]. Zu Olympia steht ein wilder Olivenbaum, von welchem Herkules den ersten Kranz erhalten, und den man noch jetzt deswegen heilig hält. Auch zu Athen soll der Olivenbaum noch stehn, welchen Minerva bei ihrem Wettstreite gegen Neptun erschaffen haben soll[61].

Eine kurze Lebensdauer haben dagegen die Granatbäume [punica][62], Feigen- und Apfelbäume, und zwar von letzteren die Frühsorten [präcox] eine kürzere als die Spätsorten [serotinus], die süßen [dulcis] eine kürzere als die sauern [acutus]; das Letztere gilt auch für Granaten und Weinstöcke. Gräcinus nennt Weinstöcke, die 60 Jahre gelebt haben[63]. — Es scheint auch, als ob am Wasser wachsende Bäume schneller stürben. — Lorbeer-, Apfel- und Granatbäume wachsen neu aus den Wurzeln, wenn sie alt geworden.

Plin. 16, 44, 91. Auf dem Hügel Korne bei Tuskulum steht ein Buchenhain, der seit alter Zeit der Diana heilig ist, und dessen Zweige wie künstlich beschnitten aussehn. Einen ausgezeichnet schönen Baum dieses Haines hat noch in unsrer Zeit der Redner Passienus Crispus, welcher zweimal Konsul war, so lieb gehabt, daß er ihn zu küssen und mit Wein zu begießen pflegte. — In der Nähe dieses

[60]) Indem Plinius von der Zeit des Apollo spricht, betrachtet er ihn offenbar als einen alten Heros, den dann der Aberglaube der Menschen vergöttert hat.

[61]) Wir ersehen aus den Angaben des Plinius, daß das Alter vieler Bäume weit über die sichere Zeitrechnung hinausging. Die Verehrung, welche man damals manchen Bäumen erwies, schützte sie Jahrtausende hindurch. — In unsrer Zeit berechnet man das Alter der Bäume nach der Art ihres Wachsthums und nach ihren Jahresringen. So weist man nach, daß Affenbrodbäume am Senegal über 6000 Jahr alt sind, Sablnobäume in Mexiko über 5000, der Drachenbaum auf Teneriffa 5000, der Eibenbaum zu Braburn in Schottland 3000, die Eiche bei Saintes, Departement de la Charente inférieure, 2000 Jahr u. s. w.

[62]) Fée erwähnt, daß Granatbäume der Orangerie zu Versailles mehrere Jahrhunderte alt sind, und daß es ähnliche in Spanien gibt.

[63]) Ich habe in Ungarn Weinstöcke gesehn, die 100 Jahr alt geworden, und dann als Merkwürdigkeit an der Hauswand aufgehängt waren. — Fée führt Beispiele von Weinstöcken an, die 3 bis 4 Jahrhunderte gelebt. (S. Biblioth. lat.-franç., Pline l. 14, page 282.)

Haines steht eine Ilex-Eiche, deren Stamm 34 Fuß im Umfang hat[64]).

Plin. 17, 1, 1. Auch durch Gesetze ist für die Erhaltung der Bäume gesorgt worden. In den Gesetzen der 12 Tafeln steht ausdrücklich, daß Derjenige, welcher ohne Fug und Recht fremde Bäume fällt, für einen jeden 25 Pfund Erz als Strafe erlegen muß.

Tacitus, Germania 16. Die Germanen wenden beim Hausbau weder Bruchsteine, noch Ziegelsteine an; sie bauen nur mit rohem Gebälk, ohne die geringste Rücksicht auf Schönheit zu nehmen. Jedes Haus umgeben sie mit einem Raum zum Schutz gegen Feuersgefahr.

Palladius de re rust. 12, 15. Bauholz muß im November und bei abnehmendem Monde geschlagen werden. Die gallische Weißtanne [abies] ist im Trocknen von ewiger Dauer. Die Lärche [larix] ist äußerst nützlich, da sie weder angebrannt, noch in Kohle verwandelt werden kann[65]). Pappel-, Weiden- und Lindenholz werden zu Schnitzarbeit verwendet. Die Erle taugt gar nicht zu Bauten, dagegen vortrefflich zu Pfählen, die in nassen Boden geschlagen werden, um Gebäude zu tragen [si humidus locus ad accipienda fundamenta palandus est]. Die Pinie taugt im Feuchten nichts; doch habe ich erfahren, daß man in Sardinien die Pinienbalken [trabs], um sie im Voraus gegen Nässe dauerhaft zu machen, 1 Jahr lang in einen Teich versenkt, oder so am Meeresufer im Sand eingräbt, daß jede Fluth über sie wegrollt.

Hesychius 1, 1734. Die Lacedämonier gebrauchten Holzstücke, die von Gewürm angenagt waren, zu Siegeln. Diese Kunst soll Herkules erfunden haben.

Nachtrag zum Werkholz. In Pompeji war das unterste Geschoß der Häuser massiv aus Stein gebaut; dagegen waren die oberen Geschosse fast aller Häuser aus Holz, eben so die Decken der Stockwerke, so wie auch die Dachsparren und Thüren. Fast

[64]) Mehrere jetzt noch stehende Eichen von 20 bis 47 Fuß Umfang habe ich in meiner Naturgeschichte, Band 4, Seite 587 dritter Ausgabe, angeführt. Die ältesten davon werden auf 1500 bis 2000 Jahre geschätzt.

[65]) Es ist unbegreiflich, wie der irrige Glaube, daß Lärchenholz unverbrennlich sei, den wir schon bei Vitruv gefunden, sich bis auf Palladius, also mehrere Jahrhunderte hindurch, erhalten konnte.

alles zu diesen Zwecken gebrauchte Holz ist durch die Länge der Zeit verschwunden; was noch übrig, ist Holz von Nadelbäumen.

II. Wunderwerke aus Holz.

Herodot. 7, 90 u. 97. Als Xerxes gegen Griechenland zog, hatte seine Flotte 1207 Dreiruderer [τριήρης][66], im Ganzen aber, die Transportschiffe hinzugerechnet, 4207 Fahrzeuge.

Diodorus Siculus 20, 49 u. 50. Als Demetrius dem Ptolemäus die Seeschlacht bei Salamis lieferte, waren seine Schiffe auf's beste mit Ballisten und Katapulten[67] ausgerüstet; die größten Schiffe hatten 7 Reihen von Ruderbänken über einander, viele auch 6, oder 5, oder 4.

Plin. 16, 40, 76. Eine ungeheure Weißtanne [abies], welche 4 Klaftern im Umfang hatte, war auf dem Schiffe zu sehn, auf welchem Kaiser Cajus[68] den Obelisk und 4 große Blöcke, die als Unterlage dienen sollten, aus Aegypten in den Vatikanischen Cirkus nach Rom hat schaffen lassen. Nie hat man wohl auf dem Meere ein größeres Wunder gesehn als dieses Schiff. Der Ballast allein bestand aus 120,000 Scheffel Linsen [lens][69]. Die Länge des Schiffs betrug fast eben so viel als die Länge der ganzen linken Seite des Hafens von Ostia; dort ließ es Kaiser Claudius versenken.

Plutarch., vita Demetrii 43. Ptolemäus Philopator hat ein Kriegsschiff gebaut, das 280 Ellen lang und 48 Ellen hoch war; auf ihm befanden sich 400 Matrosen, 4000 Ruderer, gegen 3000 Soldaten. Uebrigens war der ungeheure Bau schwerfällig und von geringer Brauchbarkeit.

Athenäus, Deipnosophistä 5, 37 seqq. Ptolemäus Philadelphus hat viele Könige an Reichthum, an Menge der Schiffe aber alle übertroffen. Er besaß Schiffe von ungeheurer Größe, zwei, die 30 Reihen Ruderbänke über einander hatten, eins

---

[66]) Kriegsschiffe mit 3 Reihen von Ruderbänken über einander.

[67]) Geschützen.

[68]) Caligula.

[69]) Der römische Scheffel, modius, etwa ⅜ eines braunschweiger Himptens.

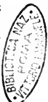
mit 20 Reihen, vier mit 13, zwei mit 12, vierzehn mit 11, sieben und dreißig mit 7; im Ganzen besaß er über 4000 Schiffe. — Ptolemäus Philopator hat ein Schiff gebaut, welches 40 Reihen Ruderbänke über einander hatte [τεσσαρακοντήρης]. Es war 280 Ellen lang, 38 breit, 48 hoch; es hatte 4 Steuerruder, jedes 30 Ellen hoch; die größten Ruder waren in der obersten Reihe und 38 Ellen lang, und doch konnten sie leicht bewegt werden, weil sie am inneren Ende so viel Blei hatten, daß sie mit ihrem Schwerpunkt auflagen. Das Vorder- und Hinterende des Schiffes theilte sich in 2 Theile; es hatte 7 Schnäbel, der mittelste war am längsten, die andren waren stufenweis kürzer. Das Ganze war ausgezeichnet gut und schön gebaut. Am Vorder- und Hintertheil hatte es Figuren von 12 Ellen Höhe. Das ganze Schiff war mit Bildern bemalt, die mit Wachsfarben aufgetragen waren. Der ganze Raum zwischen den Ruderbänken, bis zum Kiel hinab, war mit Epheulaub [κισσίνη φυλλάς] und Thyrsusstäben verziert. Bemannt wurde das Schiff mit 4000 Ruderern, 400 Matrosen, 2850 Soldaten; außerdem waren noch eine Menge andrer Menschen und Proviant in großer Menge da. Das Gerüst, welches dazu diente, das Schiff zu bauen und vom Stapel zu lassen, war aus so viel Holz gebaut, daß man aus ihm 50 fünfrudrige [70] Schiffe hätte machen können. Das Schiff wurde von einer ungeheuren Menschenmenge unter Geschrei und Trompetenklang in's Meer gezogen. Später erfand ein gewisser Phönix die Docks, d. h. künstliche Bassins, in welchen das Schiff auf einem Gerüst stehen kann, wenn sie wasserleer sind, dagegen flott wird, sobald man durch die Thür Wasser einläßt.

Derselbe Ptolemäus Philopator hat auch ein Schiff für den Gebrauch auf dem Nile gebaut, welches 300 Fuß lang, 30 Ellen breit, fast 40 Fuß hoch war, wobei das Zelt auf dem Verdeck mit gerechnet ist. Das Schiff war unten flach, damit es nicht so leicht den Grund berühren möchte. Es hatte 2 Vorder- und 2 Hintertheile, und ragte hoch aus dem Wasser hervor. Um das Schiff herum gingen 2 zum Spazierengehen eingerichtete Gallerieen. Im Innern des Schiffes und auf dem Verdeck waren zahlreiche Säle und andere Räume angebracht, alle reich geschmückt mit Säulen, die zum Theil aus indischem Stein bestanden, mit Gold, Elfenbein, Holz von

[70]) Mit 5 Reihen von Ruderbänken über einander, πλοῖον πεντηρικόν.

Wachholder, Cypresse, Lebensbaum, marmornen Bildsäulen, purpurfarbigen Tüchern, Gemälden u. s. w. Der Mastbaum war 70 Ellen hoch, das Segel daran von Baumwolle [*βύσσινον ἱστίον*] mit purpurfarbiger Kante.

Athenäus, Deipn. 5, 40. Hiero, König von Syrakus, der treueste Freund der Römer, hat ein Lastschiff bauen lassen, das äußerst merkwürdig war. Es wurde zu dessen Erbauung auf dem Aetna so viel Holz gefällt, daß man 60 Dreirudrer daraus hätte machen können. Zu den Keilen, Rippen, Streben u. s. w. schaffte er noch andres Holz aus andren Theilen Siciliens und aus Italien bei; zu dem Tauwerk Spartgras [*λευκαία*] [71]), Hanf [*κάνναβις*] und Pech [*πίττα*] vom Rhonefluß u. s. w. Der Bau wurde vom korinthischen Baumeister Archias geleitet; der König war immer ganze Tage lang gegenwärtig und munterte die Leute auf. Binnen 6 Monaten war die Arbeit zur Hälfte vollendet, und jeder Theil des Schiffes ward, sobald er fertig war, mit dünnen Bleiplatten überzogen. Nun gab der König Befehl, das so weit fertige Schiff vom Stapel zu lassen. Es wurde viel hin und her überlegt, wie Das anzufangen, und der Mechaniker Archimedes brachte die schwere Aufgabe zu Stande, indem er mit Hülfe eines Flaschenzugs, dessen Erfinder er ist, das Schiff durch wenige Leute in's Meer ziehn ließ. Dort ward das Uebrige in 6 Monaten vollendet, und das Ganze durch eherne Nägel festgemacht. Die meisten solcher Nägel wogen 10 Pfund, viele waren aber auch um die Hälfte größer. An den Seiten waren die Ruderbänke, und zwar zwanzig Reihen über einander. Vom Innern des Schiffes war das unterste Drittel für die Lasten bestimmt, und mehrere Treppen führten hinab; das übrige Schiff war in Zimmer und Säle getheilt, deren Boden mit viereckigen Steinen aller Art belegt, und worauf die ganze Geschichte der Iliade wunderbar künstlich dargestellt war. Geräthe, Decken, Thüren waren ebenfalls ausgezeichnet künstlich gemacht. Auf dem Oberdeck war ein Turnplatz und waren Promenadenwege, letztere umgeben von Gewächsen, die in irdnen und bleiernen Töpfen standen. Auch standen da Lauben [*σκηνὴ*] von weißem Epheu [*κιττὸς λευκὸς*] [72]) und



[71]) Stipa tenacissima, Linné.

[72]) Der weiße Epheu war Abart des gewöhnlichen und mochte wohl vorzugsweis zum Vergnügen und Schmuck gezogen werden.



Weinstöcken [ἄμπελος], deren Wurzeln [ῥίζα] in bleiernen Kübeln standen, die mit Erde gefüllt waren, und wie die Blumentöpfe begossen wurden. Das Zimmer, welches Aphrodision hieß, war mit Achat und den andren werthvollsten Steinen Siciliens gepflastert, seine Wände und Decken aus dem Holz von Cypressen, die Thüren aus Elfenbein und Gegliedertem Lebensbaum [θυΐον]; auch war es prachtvoll mit Gemälden, Bildsäulen, Trinkgeschirren ausgeschmückt. Im Studirzimmer waren die Wände und Thüren aus Buchsbaum [πύξος]; in ihm stand die Bibliothek [βιβλιοθήκη]. In jeder Seite des Schiffes waren 10 Pferdeställe. Der Wasserbehälter war aus Holz gemacht und gepicht; daneben befand sich ein Behälter, der aus Holz und Blei gebaut, mit Meereswasser gefüllt und mit vielen Fischen bevölkert war. Auch an Küchen, Mühlen u. s. w. fehlte es nicht. Das ganze Schiff war mit schönen Gemälden geschmückt. — Auf dem Schiffe standen 8 Thürme; jeder derselben wurde mit 6 Soldaten besetzt, welche mit Steinen und Pfeilen kämpfen konnten, denn mit beiden waren die Thürme gefüllt. Um das Schiff lief eine Vertheidigungsmauer; auch war ein von Archimedes gebautes Geschütz da, welches Steine von 3 Centner Schwere und Spieße von 12 Ellen Länge auf die Entfernung von 600 Fuß warf. An jedem der 3 Masten waren 2 Geschütze angebracht, welche mit Widerhaken versehene Speere und Bleiklumpen gegen die Feinde schleuderten. Rings um das Schiff liefen eiserne Spitzen, über die kein Feind leicht eindringen konnte. Ueberall waren Enterhaken, welche von Maschinen in feindliche Schiffe geschlagen werden konnten. An der Mauer des Schiffes, an den Geschützen, selbst in den Mastkörben, die von Erz waren, standen Bewaffnete. Den Mastkörben wurden die Steine und Geschosse in Körben vermittelst Rollen und Winden überliefert. — Beladen wurde das Schiff mit 60,000 Scheffeln Getreide [σῖτος], 10,000 Töpfen mit sicilianischem Pökelfleisch, 20,000 Centnern Wolle und eben so viel andrer Waare, außerdem mit dem Proviant der Mannschaft. — Wie nun Alles fertig war, bemerkte Hiero, daß das Schiff für alle Häfen der Welt zu groß war, und beschloß, es dem Ptolemäus, König von Aegypten, zu schenken, denn in dessen Reiche war gerade Mangel an Getreide. So wurde es denn nach Alexandria geschafft und dort auch untergebracht. — Hiero beschenkte auch den Dichter Archimelas, welcher ein Gedicht auf das bewußte Schiff machte, mit eintausend Scheffeln

Getreide, trug auch die Kosten des Transports in den Piräus. — Das Gedicht lautete aber folgendermaßen und also:

„Wer hat auf Erden dies ungeheure Fahrzeug gebaut? Welcher Fürst hat es mit unzerreißlichen Tauen vom Stapel gelassen? Wie ist der Kiel auf eichenen [δρύοχος] Stützen gezimmert, mit welchem Beile ist die Masse bearbeitet worden, die sich so hoch erhebt wie das Haupt des Aetna, und an Breite einer cykladischen Insel gleich kommt? Gewiß haben Giganten den Bau vollführt, um auf ihm gen Himmel zu steigen; denn die Mastkörbe erheben sich bis zu den Sternen. — Eine auf den gewaltigen Schultern des Schiffes stehende Inschrift bezeugt, daß Hiero, Sohn des Hierokles, Beherrscher Siciliens, dem ganzen Griechenland das Schiff und die Fracht als Geschenk übersendet. — Du, Neptun, schütze es auf den Wogen des Meeres."

III. Feuerzeug.

Theophrast. Hist. plant. 5, 9, 6. Feuerreibzeug [πυρεῖον] macht man aus vielerlei Holz, am besten aber aus Epheu [κιττὸς] und aus Waldrebe [ἀθραγένη][73]; die letztere ist ein Strauch, der dem Weinstock ähnelt und auch eben so an Bäumen emporklettert. Von dem genannten Holze fertigt man die Unterlage [ἐσχάρα], das Reibholz [τρύπανον] aber aus Lorbeer. Zuweilen nimmt man auch die Unterlage und das Reibholz von gleichem Holze. Auch Wegdorn [ῥάμνος] ist namentlich zur Unterlage passend; zum Reibholz ebenfalls Wegdorn, ferner Ilex-Eiche [πρῖνος], Linde [φίλυρα] und fast jedes Holz, das vom Olivenbaum ausgenommen. Alle diese Hölzer fangen leichter bei Nordwind Feuer als bei Südwind, und leichter auf Höhen als in Tiefen.

Seneca, Naturales quästiones 2, 22. Feuer bekommt man auf zweierlei Art: entweder man schlägt Funken aus einem Steine[74], oder man reibt zwei Stücke Holz gegen einander. Es paßt jedoch für diesen Zweck nicht ein jedes, aber jedenfalls ist Lorbeer- und Epheuholz dazu passend.

[73]) Clematis Vitalba, Linné, und Clematis cirrosa, Linné.

[74]) S. Virgil. Aen. 1, v. 178.

Plin. 16, 40, 77. Kundschafter im Lager und Hirten haben die Entdeckung gemacht, daß man, wenn's an Feuerstein fehlt, Holz als Feuerzeug [igniarium] brauchen kann. Man reibt nämlich Holz gegen Holz, am besten Lorbeer gegen Epheu, und fängt dann das Feuer mit einem trocknen Zunder [fomes] auf, wozu sich Schwamm [fungus] und trockne Blätter am besten eignen.

IV. Heizung.

Für die Küche [culina] schreibt Columella de re rust. 1, 6, 3 vor, „daß sie groß und hoch sein soll, hoch aus dem Grunde, damit die aus Balken bestehende Decke [contignatio] nicht anbrennt". — Horatius, Od. 1, 9, läßt im Winter die Stube gehörig heizen, und sagt: „Siehst du, wie der Berg hoch mit Schnee bedeckt ist, wie die Bäume sich unter der Last beugen, wie Eis die Flüsse deckt? Heiz' ein! Lege einen tüchtigen Haufen Holz auf den Herd [focus], und wärme uns auch von innen mit altem Sabinerwein!" — Virgil, Ecl. 8, v. 49, läßt seine Hirten im Winter am Herde sitzen und dort lustig singen: „Hier ist der Herd, hier fetter Kien [täda] und ein tüchtiges Feuer; die Pfosten sind vom ewigen Rauche schwarz; um die Kälte des Nordwinds kümmern wir uns hier nicht im geringsten." — Plinius der Jüngere, Epist. 2, 17, läßt in seiner laurentinischen Villa einen Raum heizen, und von diesem aus die Wärme nach Belieben in verschiedene Zimmer leiten und verbreiten. — Seneka, Ep. 90, p. 577, behauptet, die Erfindung, verschiedene Zimmer durch in den Wänden angebrachte Röhren zu heizen, sei neu. — Man vergleiche auch Statius, Sylvä 1, 5, 17; Pallad. de re rust. 1, 20. — Plutarch, Apophth. reg. t. 1, p. 717 W., läßt im Winter während des Schmauses eine Kohlpfanne [ἐσχάρα], auf welcher ein Feuerchen brennt, in's Zimmer tragen, und erzählt, „daß Alexander der Große auch Weihrauch [λιβανωτὸς] in das Feuerchen geworfen haben wollte". — Plutarch erzählt auch, Sympos. 6, 7, pag. 692, „daß Anacharsis die griechische Sitte, Zimmer mit Kohlen, also ohne Rauch, zu heizen, gelobt habe".

Von der Einrichtung, welche **Plinius der Jüngere** erwähnt, Wärme von einem geheizten Raume aus zu verbreiten, findet sich bei den Griechen wohl keine Spur.

Von **Schornsteinen** findet man in den Schriften der Alten, in ihren noch vorhandenen Bildern, in den aus ihrer Zeit stammenden Ruinen keine bestimmte Spur. — Im Allgemeinen bestand jedenfalls die Sitte, den Rauch, der sich jedesmal von selbst gegen die Decke erhebt, durch ein unter dieser und über dem Herde angebrachtes Fenster (*καπνοδόκη*, Rauchfang, Herodot. 8, 137) abziehn zu lassen. Dieser Rauchfang wird auch mit dem Worte Fenster, *θυρίς*, bezeichnet, z. B. Anthol. lib. 2, cap. 32, pag. 229. Dabei kann man sich für die Küche auch eine in's Freie gehende Thür, wenn der Rauch bei Gegenwind lästig werden sollte, geöffnet denken. — Dieselbe Einrichtung findet man noch jetzt in den Sennhütten; ferner sind z. B. seit Menschengedenken die zum Theil sehr großen Häuser der Holsteiner Bauern so eingerichtet, daß der Küchenherd sammt Zubehör sich in der großen Hausflur befindet, und ein offnes Feuer hat, dessen Rauch sich an der Decke der Hausflur verbreitet und durch deren Ritzen empor in die Stroh- und Heuvorräthe zieht. Erst in neuerer Zeit ist hier und da mitten durch diese Vorräthe hindurch ein Schornstein gebaut worden. — Ländlich, sittlich.

In **Wohnzimmern** mußte natürlich der Rauch, welchen man im Winter durch auf dem Herde brennendes Holz erzeugte, oft lästig werden. Daher sagt **Vitruv** 7, 3: „In Zimmern, worin Feuer und wo viele Lichter gebrannt werden, müssen glatte [purae] Gesimse sein, die man leicht vom Ruße reinigen kann; Zimmer und Säle, die für den Sommer bestimmt sind, wo kein Feuer gebrannt wird, kein **Rauch** [fumus] ist, wo kein **Ruß** [fuligo] schaden kann, sind mit Stuckatur zu verzieren [cälatä sunt faciendae]." — In der **Halle** [atrium] des Hauses war der Rauch ganz einheimisch, und die daselbst aufbewahrten Bilder der Vorfahren wurden von ihm geschwärzt. **Cicero** in Pison. 1; **Seneca**, Ep. 44; **Juvenal**. Sat. 8, 6.

Ueber Das, was man in alten ausgegrabenen Gebäuden in Hinsicht auf Heizung der Zimmer beobachtet hat, sagt **Winkelmann** in seinen Anmerkungen über die Bäder der Alten Folgendes: 1) Von **Kaminen** findet sich in Zimmern keine Spur. In einigen Zimmern der Stadt Herkulanum fanden sich Kohlen, woraus man schließen

kann, daß daselbst kein andres als Kohlenfeuer, sich zu erwärmen, üblich gewesen ist. Man trifft auch jetzt in den gewöhnlichen Bürgerhäusern in Neapel keinen Kamin an, und Diejenigen, die sowohl hier als in Rom, auch unter Personen von Stande, eine genaue Regel der Gesundheit beobachten, heizen auch nicht durch Kohlen. In den Villen aber, welche außer Rom auf erhabnen Orten lagen, hatten die Alten die hypocausta [75]). So fanden sich unter den Zimmern einer tuskulanischen Villa, die bei dem Graben des Grundes zum jetzigen Gebäude entdeckt wurden, unterirdische Kammern in der Höhe eines Tisches, allezeit zwei und zwei unter einem Zimmer. Diese Kammern waren von Ziegeln und mit Leimen gemauert. In ihrer oberen Decke waren viereckige Röhren von Thon eingemauert, welche in das Zimmer über dieselben ihre Oeffnung hatten. Solche Röhren waren auch innerhalb der Mauern dieses Zimmers fortgeführt, und hatten in einem andern Zimmer über jenes, d. i. im zweiten Gestock, ihre Oeffnung vermittelst eines Löwenkopfes von gebrannter Erde. In die Kammern wurden durch ein viereckiges Loch Kohlen geschüttet, deren Hitze durch besagte Röhren hinaufzog."

Der gelehrte Johann Beckmann hat die ersten zuverlässigen Zeugnisse von Schornsteinen im Jahr 1347 gefunden. Siehe dessen Beiträge zur Geschichte der Erfindungen, Band 2, Stück 3, S. 441.

V. Räuchern.

Hesiod., Opera et dies, v. 627, und Virgil., Georg. 1, v. 175, hängen Holzwerk in den Rauch [καπνός, fumus], um es dauerhafter zu machen; — Cato de re rust. 162 räuchert [suspendere in fumo] Schinken. — Columella de re rust. 8, 3, 1 glaubt, der Rauch sei den Hühnern sehr gedeihlich, legt also den Hühnerstall neben dem Backofen oder der Küche an, so daß der Rauch hinein ziehen kann. — Plin. 19, 5, 24 räuchert [fumo siccare] die zu Kalabassen bestimmten Kürbisse [cucurbita]; — Palladius de re rust. läßt den Rauch auf die Böden [granarium] ziehn, wo Lupinen [lupinus] aufbewahrt werden. Er räuchert auch mit stin-

75) Von unten heizende Räume.

kenden Dingen gegen Schlangen und böse Geister. — Virgil., Georgic. 3, v. 414, räuchert mit wohlriechendem Wachholder [cedrus] und Galbanum [galbanum][76] gegen Schlangen. — Columella 7, 8, 7 räuchert [fumo colorare] Käse[77]; — er stellt ferner 1, 6, 19 u. 20, wie auch Martial. 10, 36, 1, die mit Wein gefüllten Gefäße in den Rauch, trocknet auch frisches Brennholz in der Räucherkammer [fumarium]. — Kaiser Heliogabal heizte and räucherte [vaporare], wie Aelius Lampridius 31 erzählt, seine Zimmer ohne Holzkohlen, nur indem er indische wohlriechende Stoffe verbrannte.

Theophrast. 5, 9, 5 sagt über den Rauch, den die Hölzer geben: „Frisch gehauenes Holz gibt viel Ranch; Hölzer, die überhaupt viel Rauch geben [δύςκαπνος], sind Platane, Weide, Pappel, Weinstock, Dattelpalme; Chäremon nennt die letztere einen Erzrauchverbreiter [δυςκαπνότατος]. Am schärfsten ist der Rauch vom zahmen und wilden Feigenbaum und von allen Bäumen, die wie dieser Milchsaft enthalten [ὀπώδης]. Schält man aber solche Hölzer, legt sie in fließendes Wasser und trocknet sie dann, so geben sie durchaus keinen Rauch [ἀκαπνότατος] und eine sehr milde Flamme.“

Cato de re rust. 130 räth, Holz mit Abgang vom Olivenöl [mit amurca] zu tränken, damit es besser brenne und weniger rauche. — Plin. 15, 8, 8 erwähnt gleichfalls diesen von Cato gegebenen guten Rath. — Ulpian sagt, Digest. lib. 32, 1, 55, 7: „Sollen wir gebrannte Scheite oder andres Holz, welches, damit es keinen Rauch mache, von Feuer ausgedörrt worden ist [alia ligna cocta, ne fumum faciant], zu dem Holz, oder zu den Kohlen rechnen, oder für etwas Besonderes? Letzteres ist passender.“ Solche ligna cocta waren wohl bis zum Braunwerden geröstete Scheite.

VI. Kohlen.

Theophrast. Hist. plant. 5, 9. Die besten Kohlen [ἄνθραξ] kommen von dem festesten Holze, wie vom Mehlbeer-

[76]) Bubon Galbanum, Linné, oder Ferula Ferulago, L.

[77]) Die Schweizer Sennen räuchern den Zieger.

baum [ἀρία][78], der Eiche [δρῦς][79], dem Erdbeerbaum [κόμαρος][80]. Ihre Kohlen sind sehr fest, geben daher das dauerhafteste und kräftigste Feuer; man schmilzt daher mit ihnen die Silbererze. — Die schlechtesten Kohlen sind die eichenen [δρυΐνος][81]. Kohlen von älterem Holz sind geringeren Werthes als die von jüngerem, am geringsten die von halbabgestorbenem [γεράνδρυον]; diese springen namentlich leicht. Die besten Kohlen liefern Bäume, die in voller Kraft stehn. — Besser sind die Kohlen von sonnigen, trocknen, nach Nord geneigten Stellen, als die von schattigen, feuchten, nach Süd gelegnen.

Uebrigens braucht man zu verschiednen Zwecken auch verschiedne Kohlen. Zu manchen sucht man weiche, wie zu den Eisenarbeiten die der Kastanie [καρύα εὐβοϊκή], in Silberhütten die von Pinien [ἄνθραξ πιτύϊνος]. Auch werden diese von Handwerkern gebraucht. Die Schmiede ziehen die der Kiefer [ἄνθραξ πεύκινος] denen der Eichen [ἄνθραξ δρυΐνος] vor, denn, obgleich an sich schwächer, halten sie sich doch vor dem Gebläse besser, indem sie nicht so leicht verlöschen.

Zum Kohlenbrennen [ἀνθρακία] sucht man gerades und glattes Holz aus, denn man muß es so dicht als möglich auf einander schichten, damit es nur schwelt [πρὸς τὴν κάπνιξιν]. Ist der Ofen [κάμινος] rings zugeklebt, so bringt man Feuer hinein [ἐξάπτειν], und sticht von Zeit zu Zeit mit dünnen Spießen Löcher.

VII. Gras und Heu.

Cato de re rust. 9. Steht dir Wasser zu Gebote, so lege recht viele Wiesen [pratum] an, die bewässert werden können [pra-

[78]) Sorbus Aria, Crantz.

[79]) Wahrscheinlich ist die Ziegen-Eiche, Quercus Aegilops, Linné, gemeint, welche nach Sibthorp's Zeugniß jetzt in Griechenland die besten Kohlen gibt. S. Walpole, Mem. p. 237.

[80]) Arbutus Unedo, Linné.

[81]) Ob hier die Kohlen von Eichen durch einen Schreibfehler (jedoch weicht kein gutes Manuskript ab) für schlecht erklärt werden, während sie kurz vorher als gut angegeben waren, oder ob hier eine andre Eichenart gemeint sei, ist nicht

tum irriguum]; fehlt es an Wasser, so lege wenigstens recht viele trockne an.

Varro de re rust. 1, 49. Hört das Gras [herba] der Wiesen [pratum] auf zu wachsen und beginnt vor Hitze dürr zu werden, so muß es mit Sicheln abgeschnitten, dann mit Gabeln gewendet werden, bis es dürr ist, endlich in Bündel gebunden und in die Villa gefahren werden. Nun kratzt man die Stoppeln [stipula] von der Wiese mit Harken und legt sie dem Heuvorrath [fönisicia] bei. Ist Dies geschehn, so werden die Wiesen noch gesichelt [sicilire], d. h. es wird Dasjenige noch mit Sicheln weggeschnitten, was die Heumäher [fönisex] beim ersten Schnitt haben stehn lassen, nach welchem die Wiese noch ganz höckrig aussieht[82]).

Columella de re rust. 2, 16. Der Landmann bedarf für sein Vieh mancherlei Futter, namentlich aber auch Heu [fönum]. Daher muß er auch seine Wiesen, denen die alten Römer den ersten Rang in der Landwirthschaft einräumten, gehörig hegen und pflegen. Marcus Porcius[83]) hebt besonders hervor, daß die Wiese keinen Schaden durch Wetterschlag leidet wie die Feldfrüchte, daß sie einen sehr geringen Aufwand erfordert und doch jährlich ihren Ertrag gibt, und zwar einen doppelten, indem sie eben so viel frisches Gras zur Trift [pabulum], als Heu für die Scheuer liefert. — Wir unterscheiden trockne Wiesen [siccaneum pratum] und Bewässerungswiesen [riguum pratum]. Ist der Boden fruchtbar und fett, so bedarf er keine Bewässerung, und das Heu gilt für besser, wenn es auf einem von Natur fruchtbaren Boden gewachsen, als wenn es durch Wasser hervorgelockt ist. Das Letztere muß jedoch auf magrem Boden geschehn, und wo Wasser zu Gebote steht, kann auch der magerste als Wiese benutzt werden. Uebrigens darf man weder eine Vertiefung wählen, wo sich das Wasser sammeln, noch einen steilen Abhang, an dem es schnell herabstürzen kann. Ein sanfter Abhang

---

zu sagen. Jedenfalls hat man die Kohlen unsrer Stein- und Stieleiche für Schmelzöfen gern.

82) Die Beschreibung der Heuernte kann man sich nur dadurch erklären, daß man annimmt, die Sicheln hätten dicke Klingen, wie krumme Messer, gehabt, und man hätte immer nur Das abgeschnitten, was man mit der linken Hand gepackt, wie es jetzt noch bei der Getreideernte geschieht. — Sensen hatten die Alten nicht.

83) Cato.

schadet nicht. Am liebsten hat man aber doch eine Fläche, die sich ein wenig senkt, so daß Regen und künstlich darauf geleitetes Wasser ganz allmälig abzieht. An sumpfigen Stellen muß das Wasser in Gräben geleitet werden; denn Uebermaß an Wasser ist eben so schlimm für das Gras wie Mangel.

Colum. de r. r. 2, 17. Die Kultur der Wiesen erfordert mehr Sorgfalt als Anstrengung. Erstlich darf man daselbst weder Strünke von Bäumen oder Sträuchen, noch Dornen, noch allzu starkes Gras dulden. Dergleichen muß im Herbst ausgerottet werden, z. B. Brombeeren [rubus], Gesträuch [virgultum], Binsen [juncus], oder im Frühjahr, wie Cichorien [intubum]. Schweine dürfen auf der Wiese nicht weiden, weil sie den Boden aufwühlen; auch darf schweres Vieh auf ihnen nur gehn, wenn der Boden trocken ist, weil sonst die Hufe zu tief einsinken und die Wurzeln des Grases beschädigen. — Magre Abhänge müssen im Februar bei zunehmendem Monde[84]) mit Mist gedüngt werden. Alle Steine und sonstige Dinge, die der Sichel im Wege sein könnten, müssen abgelesen werden. Alte, mit Moos [muscus] überzogene Wiesen befreit man von diesem, indem man es auskratzt und dann Grassamen aus der Scheuer aufstreut, oder indem man Mist auffährt; jedoch ist Asche das beste Mittel, um Moos auszurotten.

Das Gesagte bezieht sich auf Wiesen, die schon als solche vorhanden sind. Kommt es dagegen darauf an, neue anzulegen, oder verdorbene neu in Stand zu setzen, so ist es oft vortheilhaft, den Boden erst zu pflügen, denn eine alte Wiese gibt, wenn sie umgepflügt ist, oft einen hohen Ertrag. Es wird also ein solcher zur Wiese bestimmter Boden im Sommer mehrmals mit dem Pfluge gewendet, dann im Herbst mit Rüben [rapum], Reps [napus], oder Bufbohnen [faba] besät; im folgenden Jahre mit Getreide. Im dritten wird er sorgsam gepflügt, und mit Wicken [vicia], die mit Heusamen [semen föni] gemengt sind, besät. Dann werden die Schollen [gläba] mit Hacken [sarculus] klein geschlagen, mit Eggen [crates] geebnet, auch werden die kleinen Hügel, die sich da bilden, wo die Egge sich wendet, dem Boden gleich gemacht, damit gar nichts bleibt, woran die Sichel des Mähers [fönisex] sich stoßen könnte. Die Wicke bleibt so lange stehn, bis sie ganz reif ist,

[84]) Die Berücksichtigung des Mondes hilft nichts.

und schon eine Anzahl Samen auf den Boden hat fallen lassen. Dann wird sie sammt dem Grase gemäht, gebunden und weggeschafft. Ist der Boden fest, so kann man ihn nun wässern, wenn Wasser zu haben ist. Ist er aber locker, so darf man nicht eher eine etwas große Masse Wasser darauf lassen, als bis er dicht mit Graswurzeln durchzogen ist; sonst würde das Wasser die Erde mitnehmen und die Wurzeln des Grases bloß legen. Auch das Vieh darf nicht auf die junge Wiese gehn; diese wird gemäht [falcibus desecare], so oft das Gras emporgewachsen ist. Erst im zweiten Jahre gestattet man dem kleinen Vieh nach der Heuernte [fönisicium], auf eine solche Wiese zu gehn, wenn sie trocken und zur Trift günstig gelegen ist. Im dritten Jahre kann auch das große Vieh auf ihr weiden, wenn sie fest und dauerhaft ist. Noch ist darauf zu sehen, daß die magersten und die höchsten Stellen der Wiese im Februar mit Heusamen und Mist beworfen werden. Ist die Höhe gedüngt, so führt Regen oder Bewässerung die Kraft auch auf die tiefer liegenden Theile. Aus eben dem Grunde düngt man die Höhen der Aecker stärker als die Tiefen.

Colum. de r. r. 2, 18. Das **Heu** wird am besten zur Zeit **gemäht**, wo es erwachsen, aber noch nicht dürr ist; man bekommt dann mehr, und es gibt ein wohlschmeckenderes Futter für das Vieh ab. Beim Dörren hat man darauf zu sehn, daß es weder zu trocken, noch zu frisch eingefahren wird. Das allzu trockne ist strohartig, das allzu frische geht in der Scheuer [tabulatum] in Fäulniß über, erhitzt sich auch oft so, daß Feuer und Flamme emporschlägt. Wird gemähetes Heu auf der Wiese vom Platzregen durchnäßt, so läßt man es ruhig liegen, bis es obenweg wieder von der Sonne abgetrocknet ist. Erst dann wird es gewendet [convertere], und wenn es auf beiden Seiten trocken ist [siccare], wird es auf Schwaden [striga] gebracht und in Bündel [manipulus] gebunden. Nun bringt man es so bald als möglich unter Dach und Fach, oder baut, wenn Das nicht möglich ist, Schober [meta] aus ihm, die so spitzig als möglich sind. So wird das Heu am besten vor Regen geschützt; auch haben die Schober, abgesehn von dem Schutz gegen Regen, das Gute, daß das Heu in ihnen schwitzt und so die noch vorhandne Feuchtigkeit verdunsten läßt. Auch wenn man Heu unter Dach bringt, thut man wohl, es erst nur auf gut Glück aufzuschichten, und es später, nachdem es geschwitzt hat, da festzubansen, wo es bleiben soll.

Pallad. de r. r. 1, 32. Die Scheuern [repositio], wo Heu, Spreu [palea], Holz, Rohr [canna] aufbewahrt wird, müssen trocken, luftig und weit von der Villa gelegen sein, damit die Feuersgefahr vermindert wird.

Pallad. de r. r. 9, 4. Im August muß man die Triften [pascuum] in Brand stecken, damit die Sträuche [frutex] bis auf den Strunk [stirps] abbrennen, und die Gräser [herba] nach dem Brande desto freudiger wachsen [lätius succedere].

VIII. Landwirthschaft.

a. Allgemeines.

Cato de r. r. 141 [85]).

Cicero de senectute 15, 51. Die Freuden der Landwirthschaft haben einen unglaublichen Reiz, können selbst von Greisen genossen werden, und sind zugleich diejenigen, welche sich für den Weisen am besten passen. Die Erde ist dem Landmann immer gehorsam, und gibt, was ihr gegeben wird, immer mit Zins, und oft mit großem, zurück. Uebrigens sind es nicht bloß die Früchte, welche Vergnügen gewähren; auch die Beobachtung der Art und Weise, wie sie wachsen und gedeihn, gewährt eine herrliche Unterhaltung. Ist der Boden gepflügt [subigere] und aufgelockert [mollire], ist der Same [semen] gestreut, so wird geeggt [occare], dann öffnet sich allmälig das warm und feucht liegende Korn und treibt ein grünes Pflänzchen [herbescens viriditas]; dieses befestigt sich nach unten durch die Wurzelfasern [fibra stirpis], wächst allmälig empor [adolescere], treibt einen durch Knoten in Abtheilungen gebrachten [geniculatus] Halm [culmus], versteckt sich in Scheiden [vagina], steigt endlich aus diesen heraus, entfaltet die Aehre [spicum] und Frucht [frux], und schützt sich durch Grannen [arista], wie wenn es Palisaden wären, gegen das Anpicken kleiner

[85]) Cato schreibt vor, wie man opfern und beten solle, um Segen für seine Landwirthschaft zu erflehn. Die Stelle ist schon in meiner Zoologie der alten Griechen und Römer, Seite 188, gegeben.

Vögel. — Eben so interessant ist die Entstehung, die Pflanzung, das Gedeihen des Weinstocks, wunderbar die Entstehung großer Bäume aus winzigen Kernen [granum], die Vermehrung der Pflanzen durch Ableger [propago]. — Es ist höchst merkwürdig, wie der Weinstock, welcher sich selbst nicht zu tragen vermag, mit seinen Wickelranken [clavicula], wie mit Händen, die Stützen packt und emporrankt, und wie dann der Winzer kommt, und ihn künstlich so beschneidet, daß er nicht verwildern [silvescere] kann; es ist ferner ein wahrer Genuß, zu beobachten, wie im Frühjahr an den Gliedern [articulus] des Weinstocks die Knospe [gemma] entsteht, aus welcher sich die Traube [uva] entwickelt, wie diese nun durch den Saft der Erde, durch die Sonnenwärme wächst, anfangs ganz sauer schmeckt, dann aber reif und süß, dabei aber durch das Laub [pampinus] vor allzu großer Sonnengluth geschützt wird. — Auch das Bewässern [irrigatio], das Graben [fossio], das abermalige Umgraben [repastinatio], das Düngen gewährt Unterhaltung; auf Saatfeldern und Wiesen, in Weinbergen und Gebüschen, in Gärten und Obstpflanzungen, bei den Heerden, bei den Bienen, bei den bunten Blumen, beim Säen [consitio] und beim Pfropfen [insitio] ist Freude und Lust.

Cicero de senect. 16, 55. Der Landbau erhält das ganze Menschengeschlecht, und gewährt Dem, der ihn betreibt, Alles was zum Leben und zur Verehrung der Götter gehört. Denn eines wackern und fleißigen Gutsherrn Weinkeller, Oelkeller, so wie auch die Speisekammer ist stets gefüllt; auf dem ganzen Landgut herrscht Wohlstand; an Schweinen, Böckchen, Lämmern, Hühnern, Milch, Käse und Honig ist reichlicher Vorrath; den Garten nennen ja die Landleute selbst ihre andere Speckseite [86]). Vogelfang und Jagd, die eine Beschäftigung der Mußestunden sind, vermehren noch die vorhandenen Herrlichkeiten. Dabei weidet sich das Auge an dem reizenden Anblick grüner Wiesen, an der Pracht der Baumreihen, der Weinberge, der Olivenpflanzungen; kurz die Landwirthschaft gewährt das Gute und Schöne in reichster Fülle.

Diodorus Sic. 1, 74. Im Lande der Aegyptier bilden die Bauern eine eigne Kaste. Sie pachten vom Könige, von den

---

[86]) Weil, wie eine Speckseite, so auch der Garten sich durch vielfältigen Nutzen für den Haushalt auszeichnet.

Priestern und Soldaten das urbare Feld für eine geringe Summe, und beschäftigen sich beständig mit dessen Bearbeitung. Und weil sie von Kindheit an bei den Geschäften des Ackerbaues erzogen sind, so sind sie auch durch lange Erfahrung in ihrem Geschäfte weit klüger als die Bauern andrer Nationen. Die Natur des Landes, die Ueberschwemmung, die Zeit der Saat und Ernte, alles Das kennen sie ganz genau.

Diod. Sic. 1, 36. In Aegypten beginnt der Nil zur Zeit der Sommer-Sonnenwende zu schwellen, wächst bis zur Herbst-Nachtgleiche, und bewässert das Land, welches zu dieser Zeit theils brache liegt, theils besät oder bepflanzt ist, wobei er zugleich immer neuen Schlamm ansetzt. Das Ueberschwemmungswasser fließt sehr sanft, und kann nach Belieben, und so oft man will, durch kleine Dämme von einem Felde abgehalten oder darauf geleitet werden. Sind die Felder wieder trocken, so wird meist der Samen ohne Weiteres darauf geworfen, und dann durch Viehheerden eingetreten. Nach Verlauf von 4 oder 5 Monaten wird dann geerntet, ohne daß in der Zwischenzeit eine neue Arbeit vonnöthen. Einige pflügen auch den überschwemmt gewesenen Boden ganz flach. Bei andren Völkern wird der Ackerbau mit großen Kosten und großer Mühe betrieben.

Diod. Sic. 2, 37. Wenn andre Länder von Feinden überschwemmt werden, bleiben die Aecker unbestellt. In Indien dagegen, wo die Bauern für heilig und unverletzlich gelten, bearbeiten diese neben den feindlich einander gegenüber stehenden Heeren ganz ruhig das Feld. Die Soldaten bringen nur Soldaten um's Leben, fügen aber den Bauern, als den gemeinschaftlichen Wohlthätern, kein Leid zu. Eben so schonen sie alle Wohnungen und Wälder.

Diod. Sic. 2, 40. In Indien bilden die Bauern eine eigne Kaste, und zwar bei weitem die zahlreichste. Sie sind von Kriegsdienst und jeder andren Leistung für den Staat frei, und beschäftigen sich nur mit dem Ackerbau. Sie werden von Freund und Feind für gemeinschaftliche Wohlthäter gehalten und von niemand beleidigt. Sie wohnen mit Weib und Kind immer auf dem Lande, und kommen gar nicht in die Stadt. Dem Könige geben sie Pacht für das Land; denn ganz Indien ist königliche Domäne, und kein Privatmann darf Land besitzen.

Plin. 18, 2, 2. Romulus setzte vor allen Dingen Flurpriester [arvorum sacerdos] ein, die Söhne seiner Amme Acca

Larentia, und machte sich selbst zum zwölften Bruder unter ihnen. Er gab ihnen als Auszeichnung einen Aehrenkranz [spicea corona], der von einer weißen Binde zusammen gehalten wurde. Das war der erste Kranz bei den Römern. Die Ehre dieses Priesterthums endet nur mit dem Leben, und geht selbst dann nicht verloren, wenn die Flurpriester des Landes verwiesen oder in Gefangenschaft sind. Damals genügten jedem Römer 2 Morgen Landes, und keinem wurde mehr zuertheilt; dagegen ist in neuer Zeit den Sklaven des Nero ein solches Maß für ihre Lustgärten zu klein gewesen. Auch die Fischteiche sollen ja jetzt größer sein, als 2 Morgen Landes. — Numa gebot, den Göttern Feldfrüchte [frux] zu opfern, beim Beten gesalzenes Mehl [mola salsa] zu streun, und, wie Hemina angibt, das Getreide [far] zu rösten, weil er es so für gesünder hielt. Er erreichte diesen Zweck jedoch nur dadurch, daß er erklärte, nur geröstetes Getreide gäbe ein reines Opfer. Er stiftete auch die Fornakalien, ein Fest zum Rösten [torrere] des Getreides; zugleich stiftete er das eben so heilige Fest für die Ackergrenzen [terminus agrorum]. Man kannte damals vorzugsweis ländliche Gottheiten; so die vom Säen [serere] benannte Göttin Seja, und die von der Saat [seges] benannte Segesta. Wir sehen deren Standbilder noch im Cirkus. Die dritte dieser Gottheiten innerhalb eines Hauses zu nennen, gilt für Sünde. — Niemand kostete damals neue Feldfrüchte oder neuen Wein, bevor die Priester die Erstlinge davon geopfert hatten.

Plin. 18, 3, 3. Ein Joch [jugerum] Landes nannte man so viel, als man in Einem Tage mit Einem Gespann [jugum] Ochsen umackern [exarare] konnte. Aktus [actus] nannte man ein Stück, das die Ochsen mit dem Pfluge in Einem Zuge[87]) pflügen konnten; dies waren 120 Fuß. Das Doppelte machte ein jugerum. — Das reichste Geschenk, das man Feldherrn und tapfern Bürgern gab, bestand in so viel Land, als Jemand in Einem Tage pflügend mit einer Furche umgeben kann; auch gab jeder Römer ihnen ein Geschenk, das aus einem Quartarius oder einer Hemina Getreide bestand.

Aus der Landwirthschaft stammen die ersten Beinamen der Römer; Pilumnus z. B. hieß Derjenige, welcher die Mörserkeule

[87]) Ohne daß sie ausruheten und gefüttert wurden.

[pilum] erfunden hatte, Piso Der, welcher das Stampfen des Getreides erfunden. Die Familie Fabius hat von Bufbohnen [faba], die Familie Lentulus von Linse [lens], die Familie Cicero von Kicher [cicer] ihren Namen. Von der Familie der Junier hieß einer Bubulcus, weil er das Rindvieh vorzüglich gut zu behandeln wußte. — Unter den gottesdienstlichen Gebräuchen galt keiner für heiliger als diejenige Vermählung, bei welcher ein Opfer von Spelt gebracht wurde [confarreatio][88]; der neu vermählten Frau trug man einen Speltkuchen [farreum] vor. — Wer seinen Acker schlecht bestellte [colere], wurde vom Censor getadelt, wogegen es, wie Cato sagt, für das größte Lob galt, wenn der Censor Jemanden für einen guten Landwirth erklärte. — Wer bei Nacht auf Ackerland stehende Früchte diebisch abgeweidet oder abgeschnitten hatte, wurde nach den Gesetzen der 12 Tafeln, wenn er erwachsen war, mit dem Tode bestraft, und der Ceres[89] zu Ehren gehängt; ein Unmündiger sollte dagegen, je nach dem Ausspruch des Prätors, gepeitscht werden, oder einfachen oder doppelten Schadenersatz geben. — Bei der Eintheilung des Volkes galten die Ländlichen Tribus [tribus] für die besten, und umfaßten diejenigen römischen Bürger, welche Land besaßen. In eine Städtische Tribus versetzt zu werden, galt für schimpflich, weil damit der Vorwurf der Trägheit verbunden war. — Früherhin schlief und ruhte man auf Stroh [stramentum]. — Sogar der Ruhm wurde dem Spelt [ador] zu Ehren adorea[90]) genannt.

Plin. 18, 3, 4. Unter solchen Umständen war Getreide zur Gnüge vorhanden und, ohne daß eine Provinz Italien zu versorgen brauchte, unglaublich wohlfeil. — Nach Vertreibung der Könige wurde jedem Bürger erlaubt, bis 7 Joche Landes zu besitzen; später durch das Gesetz des Licinius Stolo bis 500. Er selbst wurde übrigens nach seinem eignen Gesetze zur Strafe gezogen, weil er im Namen seines Sohnes mehr besaß.

---

[88]) Daher war die auf diese Art in Gegenwart des Pontifex Maximus, des Flamen Dialis und von zehn Zeugen vollzogene Ehe auch die vollgültigste und strengste, hatte aber auch große Vorrechte. Sie konnte nur durch eine ähnliche Handlung (diffarreatio) gelöst werden.

[89]) Göttin der Feldfrüchte.

[90]) „A farris honore adoream appellabant", sagt Plin. — Far und ador sind gleichbedeutend.

In alter Zeit bebauten unsre Feldherrn mit eigner Hand ihre Felder; und man darf wohl annehmen, daß sich die Erde selbst über den mit Lorbeer bekränzten Pflug und über den durch Triumphe berühmten Pflüger gefreut habe. Dem Serranus wurden seine Ehrenstellen übertragen, wie er gerade mit Säen [serere] beschäftigt war, und so erhielt er jenen Namen. Dem Cincinnatus überbrachte der Staatsbote die Diktatur, wie er seine 4 Joche-Landes am Vatikan pflügte; sie heißen jetzt noch die Quintischen Wiesen[91]. — Heut zu Tage wird das Land von Sklaven bearbeitet, deren Füße gefesselt, deren Hände verdammt[92], deren Gesichter gebrandmarkt sind. — Das kann die Erde doch nur mit Widerwillen dulden.

Plin. 18, 3, 5. Auch bei den Ausländern hat es für eine passende Beschäftigung für Könige und Feldherrn gegolten, über den Landbau zu schreiben. Das haben z. B. die Könige Hiero, Philometor, Attalus und Archelaos, die Feldherrn Xenophon und Mago der Punier gethan. Als das römische Heer Karthago erobert hatte, schenkte unser Senat die dortigen Büchersammlungen den kleinen Fürsten Afrika's; die 28 Schriften des Mago[93]) hielt er aber in Ehren, und ließ sie in's Lateinische übersetzen, obgleich der ältere Cato damals schon über den Landbau geschrieben hatte. — Auch unter den Weltweisen, den ausgezeichneten Dichtern, den berühmten Schriftstellern sind tüchtige Landwirthe gewesen. Ich habe deren Namen in der Einleitung zu meinem Buche genannt, erwähne aber ganz besonders den Marcus Varro, welcher sich noch in seinem ein und achtzigsten Lebensjahr entschloß, über die Landwirthschaft zu schreiben.

Plin. 18, 4, 5. Bei den Römern ist der Ackerbau weit älter als der Weinbau [vitium cultura].

Plin. 18, 5, 6. „Willst du ein Landgut [prädium] kaufen", sagt Cato, „so übereile dich nicht. Bei der Landwirthschaft darfst du keine Mühe scheun, am wenigsten bei dem Ankauf von Länderei [ager]. Einen schlechten Kauf bereut man jedesmal. Wer Land

---

91) Er hieß Lucius Quinctius Cincinnatus.

92) „Verdammt", weil sie sich durch Diebstahl, Mord u. s. w. versündigt hatten.

93) Dieser Mago lebte wohl um's Jahr 520 vor Christus. Seine von den alten Römern viel gepriesenen und viel benutzten Schriften sind verloren gegangen.

kaufen will, der hat sich vor Allem nach dem Wasser, den Wegen, dem Nachbar umzusehn." — Jeder dieser Aussprüche hat seinen wichtigen und unzweideutigen Gehalt. — Uebrigens gibt Cato den Rath, darauf zu achten, ob sich die Nachbarschaft in glänzendem Zustand befindet; „in einer guten Gegend", sagt er, „glänzt Alles." — Atilius Regulus, der im Punischen Kriege zweimal Konsul war, that den Ausspruch, „auch in der fruchtbarsten [fecundus] Gegend dürfe man kein ungesundes Landstück kaufen, und eben so wenig ein kerngesundes in einer ausgesogenen [effetus]". — Ob ein Land ungesund sei, kann man nicht jedesmal nach der Farbe der Einwohner beurtheilen, weil diese sich mit der Zeit auch an die verderblichen Einflüsse gewöhnen. Uebrigens sind manche Gegenden nur in gewissen Jahreszeiten gesund; allein man kann nur diejenige für gesund erklären, die es das ganze Jahr hindurch ist. — Schlecht ist jedes Land, mit dem der Besitzer immerfort zu kämpfen hat. — Cato räth auch, „darauf zu sehn, daß genug Arbeitsleute zu haben, und daß eine volkreiche Stadt in der Nähe sei, daß die Ausfuhr zu Schiff und zur Achse leicht sei, daß die Gebäude und Einrichtungen in gutem Stande seien". Hierin täuscht sich, wie ich sehe, gar Mancher, indem er glaubt, die Nachlässigkeit des früheren Besitzers komme ihm, dem neuen Käufer, zu Gute; aber nichts bringt mehr Schaden, als ein verwahrlostes Grundstück. Daher sagt Cato, „man kaufe von einem guten Besitzer vortheilhafter, und dürfe die von ihm getroffenen Einrichtungen nicht auf gut Glück verwerfen". Für das Einträglichste auf einem Landgut hält Cato den Weinstock, und zwar mit Recht, weil dieser wenig Ausgaben verursacht; nächstdem hält er bewässerte Gärten [riguus hortus] für das Beste, und auch Das mit Recht, wenn nämlich eine Stadt in der Nähe. — Von den Wiesen [pratum] sagten die Alten, sie wären stets fertig [paratus]. — Derselbe Cato antwortete ferner auf die Frage: „wovon man den reichlichsten Gewinn hätte?" „von gut benutzten Triften." „Und weiter?" „Von mittelmäßig benutzten." — Der Sinn dieser Aussprüche geht dahin, daß da am meisten zu gewinnen, wo am wenigsten aufgewendet wird. — Nach den verschiedenen Verhältnissen kann sich's natürlich auch anders gestalten. — Cato sagt ferner, säen und pflanzen müsse man von vorn herein immer darauf los, mit dem Bauen dürfe man sich nicht übereilen.

Plin. 18, 6, 7. Jedes Landgut [fundus] muß mit der

auf ihm stehenden Villa [villa] in richtigem Verhältniß stehn. — Nach diesem Grundsatz haben freilich Lucius Lucullus und Quintus Scävola nicht gehandelt. Die Villa des Scävola war zu klein für die Ernte, das Landgut des Lucullus zu klein für die Villa. — Cajus Marius, der siebenmal Konsul war, hat im Misenischen eine Villa mit so viel Geschick gebaut, daß Sulla erklärte, mit ihm verglichen wären alle Andren blind gewesen.

An Sümpfen und Flüssen darf man sein Haus nicht baun. Homer erklärt mit Recht, die Ausdünstung der Flüsse vor Anbruch des Morgens sei schädlich.

Plin. 18, 6, 8. Als Merkwürdigkeit muß ich doch auch einen Fall erzählen, wo das römische Volk über einen die Landwirthschaft betreffenden Streit abgeurtheilt hat. Cajus Furius Chresimus gewann von seinem kleinen Gute weit mehr als seine Nachbarn von ihren großen; und so klagten ihn denn neidische Menschen an, als ob er durch Hexerei fremde Früchte auf seinen Grund und Boden versetzte. Er wurde vor den Curulischen Aedil Spurius Albinus geladen, und mußte seine Verurtheilung gewärtigen, da die Tribus entscheiden sollten. Er brachte denn all sein Ackergeräth nach Rom auf den Marktplatz, auch sein rüstiges, gut verpflegtes und gut gekleidetes Gesinde, seine vortrefflich gearbeiteten eisernen Werkzeuge, schwere Hacken, schwere Pflugscharen, und seine gut gefütterten Ochsen. Dann sprach er: „Dies, ihr Quiriten, sind meine Hexenkünste; die Anstrengung, mit der ich bei Tag und Nacht gearbeitet, und den Schweiß, den ich vergossen, kann ich euch freilich nicht vorzeigen und mit auf den Markt bringen." — Er wurde einstimmig freigesprochen.

Plin. 18, 7, 10. Je nach der Zeit der Aussaat unterscheidet man Winter- und Sommerfrucht [frumentum hibernum et ästivum]. — Einen Theil der Weizenarten [tritici genus] säet man zu Grünfutter für's Haarvieh, eben so von den Hülsenfrüchten [legumen] die Wicken [vicia]; gemeinschaftlich für Vieh und Menschen die Lupinen.

Der Samen [fructus] aller Feldfrüchte [satum] sitzt entweder in Aehren [spica], wie bei dem Weizen [triticum] und der Gerste [hordeum], und wird auch noch durch Grannen [arista] wie durch Palisaden vor Vögeln und kleinen Säugethieren geschützt; oder er ist in Hülsen [siliqua] eingeschlossen, wie bei den Hülsenfrüchten; oder in Kapseln [vasculum], wie bei Sesam

[sesima, sesama] und Mohn [papaver]. — Gemeiner Hirsen [milium][94]) und Welscher Hirsen [panicum][95]) werden den kleinen Vögeln leicht zur Beute, weil ihr Samen ohne Schutz und nur von Spelzen [membrana] umschlossen ist. Der Welsche Hirsen [panicum] hat seinen Namen von den Rispen [panicula][96]) an der schlaffen, schwankenden Spitze; seine Samen [granum] drängen sich dicht zusammen und bilden einen fast fußlangen Kolben [phoba]. — Beim Gemeinen Hirsen krümmen sich die den Samen tragenden Fäden wie gewimpertes Haar. — Vom Welschen Hirsen gibt es mehrere Sorten, theils indem sich der Kolben verschieden verzweigt, theils indem die Samen weiß, oder schwarz, rothbraun, purpurfarbig sind. — Aus Gemeinem Hirsen bereitet man auf verschiedene Weise Brod[97]), aus Welschem selten. Aber keine Getreideart [frumentum] ist schwerer, und keine quillt beim Kochen so sehr. — Der vor etwa 10 Jahren aus Indien eingeführte Hirsen [milium][98]) ist dunkelfarbig, großkörnig, hat einen Stamm wie Rohr [arundineus culmus]; er wird bis 7 Fuß hoch, hat sehr große Kolben [phoba], und gibt von allen Feldfrüchten den reichsten Ertrag. Er verlangt feuchten Boden.

Plin. 18, 7, 11. Von Gerste [hordeum] wiegt der Modius 15 Pfund, von Bufbohnen 22; schwerer ist Spelt [far] und noch schwerer der Weizen [triticum]. — In Aegypten dient Olyra [olyra][99]) als Getreide [far].

Plin. 18, 7, 12. In den verschiednen Ländern werden verschiedene Sorten [genus] von Weizen [triticum] gebaut. Der beste Weizen möchte aber wohl in Hinsicht auf die weiße Farbe und das Gewicht der italiänische sein. Schon Sophokles hat in seinem Trauerspiele Triptolemos das weiße italiänische Getreide gepriesen.

---

[94]) Milium, κέγχρος, ist der Gemeine Hirsen, Panicum miliaceum, Linné.

[95]) Panicum, ἔλυμος, μελίνη, ist der Welsche Hirsen, Panicum italicum, Linné.

[96]) Wahrscheinlich hat die Rispe ihren Namen von panicum, und dieses den seinigen von panis.

[97]) Jetzt nicht mehr.

[98]) Dieser indische Hirsen ist der Sorgho, Holcus Sorgho, Linné (Andropogon Sorgho).

[99]) Wahrscheinlich eine Weizen- oder Speltsorte.

— Von dem Weizen, welcher aus Gallien und aus dem Chersonnes nach Rom gebracht wird, wiegt der Modius 20 Pfund, der sardinische ist um $\frac{1}{2}$ Pfund, der alexandrinische um $\frac{3}{8}$ Pfund schwerer. — Von jeder Getreideart wiegt das Soldatenbrod [panis militaris, Kommißbrod] den dritten Theil mehr als die Körner. — Das Mehl mit Seewasser zu kneten, was in vielen Küstenländern geschieht, ist schädlich, denn der Körper wird dadurch für Krankheiten empfänglich. — In Spanien und Gallien macht man aus Getreide ein Getränk [potus][100], und wendet den dicken Schaum [spuma concreta][101] als Gährungsmittel [fermentum] an. Das Brod ist deswegen dort leichter als anderswo.

Plin. 18, 7, 13 u. 14. In Indien wird Gerste [hordeum] gebaut, wächst aber auch wild. Man macht aus ihr vorzüglich gutes Brod [panis] und Graupen [alica]. — In Indien hat man auch besonders viel Reis [oryza], und macht daraus eben so ein Getränk [tisana], wie andre Leute aus der Gerste. Die Blätter des Reises sind fleischig, dem Lauch [porrum] ähnlich, aber breiter; der Halm ist eine Elle hoch, die Blüthe purpurfarbig, die Wurzel rund wie ein Edelstein[102].

Plin. 18, 7, 14—16. Geschrotene Gerste [polenta] ziehen die Griechen dem aus andrem Getreide gemachten Schrote vor. Sie übergießen die Gerste mit Wasser, trocknen sie dann eine Nacht hindurch, rösten [frigere] sie am folgenden Tage und schroten [frangere] sie auf der Mühle. Manche rösten die Gerste stärker, besprengen sie dann nochmals mit Wasser, und trocknen sie wieder, bevor sie dieselbe auf die Mühle bringen. Zu 20 Pfund Gerste werden 3 Pfund Leinsamen [semen lini], $\frac{1}{2}$ Pfund Koriander [coriandrum] und ein Acetabulum Salz gesetzt; das Alles wird geröstet und in der Mühle mit der Gerste gemengt. — In Italien wird die Gerste nicht angefeuchtet, nur geröstet, und dann zu feinem Mehl [farina] gemahlen [molere]; man gibt ihr dieselben Zusätze und fügt noch Hirsen [milium] bei. — Die Alten aßen Gerstenbrod; jetzt dient es fast nur noch zu Viehfutter; dagegen wird Gerstenbier

[100]) Bier.

[101]) Hefen.

[102]) Die Beschreibung, welche Plinius von der Reispflanze gibt, ist falsch, und beweist, daß man sie zu seiner Zeit in Italien noch nicht kannte.

[tisana] für stärkend und heilsam angesehn [103]). Der berühmte Arzt Hippokrates hat dem Ruhme des Bieres ein eignes Buch gewidmet. Das beste Bier wird zu Utika gebraut. In Aegypten wird Bier aus einer Gerste gebraut, die 2 Ecken hat. Uebrigens weiß Jedermann, wie man Bier braut. — Auf ähnliche Weise braut man aus Weizen Weizenbier [tragum], wenigstens in Kampanien und Aegypten.

Plin. 18, 7, 17 u. 18. Stärkemehl [amylum] bereitet man aus allen Sorten Weizen und Siligo [104]). — Gerstenmehl wird auch als Heilmittel angewendet; es dient auch geröstet und zu Klößen geformt für das Lastvieh, welches davon kräftiger und fleischiger wird. — Es gibt eine Gerstenart, deren Aehren [spica] 2 Körnerreihen [ordo] haben; andre haben deren mehr, bis zu 6. Auch die Körner sind in mancher Hinsicht verschieden. Die Gerste ist die weichlichste Getreideart, erfordert einen trocknen, lockren und guten Boden. Ihre Spreu [palea] gehört zu den besten, und mit dem Stroh [stramentum] ist kein andres zu vergleichen. Die Gerste ist dasjenige Getreide, welches den wenigsten Unfällen ausgesetzt ist, denn sie wird eher geerntet, als der Weizen vom Brand [robigo] ergriffen wird. Kluge Landleute säen nur so viel Weizen, als zur Speise nöthig ist. Gerste säet man, wie das Sprüchwort sagt, für den Geldbeutel, weil sie die Ausgaben am schnellsten ersetzt. Am einträglichsten ist die Gerste zu Karthago in Spanien. Sie wird dort im April geerntet, gleich wieder gesät, und so gibt sie in Einem Jahre 2 Ernten. — Sobald die Gerste zu reifen beginnt, erntet man sie schnell ein, weil ihr Halm [stipula] sehr zerbrechlich ist, und weil das Korn in einer sehr dünnen Spelze [palea] liegt. Auch soll das Schrot von der Gerste besser werden, wenn sie bei der Ernte noch nicht todreif ist.

Plin. 18, 8, 19. In verschiedenen Gegenden werden verschiedne Getreidearten gebaut, und dieselbe Art führt auch nicht überall denselben Namen. Die gemeinsten sind Spelt [far], frü-

[103]) Wir haben (Plin. 18, 7, 14) gesehn, daß auch eine tisana aus Reis gemacht wurde. — Da das Wort Tisane bis jetzt für solche Tränkchen geblieben, so könnte dieses Wort auch in unsrer Uebersetzung stehn bleiben.

[104]) Siligo bedeutet wohl eine besondre, zartere Weizensorte. Siehe Plin. 18, 9, 20.

herhin auch adoreum genannt, ferner siligo und Weizen. Arinka[105]) wird in Gallien, jedoch auch in Italien gebaut; in Aegypten, Syrien, Cilicien, Klein-Asien und Griechenland vorzugsweis Spelt [zea], Olyra[106]) und Einkorn [tiphe][107]). — Aegypten liefert ein feines Weizenmehl [similago], das jedoch dem italiänischen an Güte nachsteht.

Die Römer haben lange Zeit kein Brod [panis], sondern Puls [puls] gegessen; und noch jetzt wird an Festen, die aus aller Zeit stammen, namentlich an Geburtslagen, Puls geopfert. Griechenland scheint die Puls nicht gekannt zu haben[108]).

Plin. 18, 9, 20. Der Weizen saugt das Land am gierigsten aus. — Die siligo möchte ich eine zarte Weizensorte nennen; sie ist weiß, kraftlos, leicht, und eignet sich für feuchten Boden. Jenseit der Alpen hält sie sich nur im Lande der Allobroger und Meminer, in den andren geht sie nach 2 Jahren in Weizen über. Spelt und Siligo haben keine Grannen.

Plin. 18, 10, 21. In der Byzakischen Landschaft Afrika's gibt ein Maß ausgesäeten Weizens bei der Ernte 150 Maß zurück. Der dortige Prokurator hat dem Kaiser Augustus eine Weizenstaude geschickt, welche aus Einem Korne gewachsen war, sich aber in fast 400 Halme theilte. Das klingt kaum glaublich; aber die darüber gewechselten Briefe sind noch vorhanden. Er hat auch dem Nero eine Weizenstaude mit 360 Halmen aus Einem Korne geschickt. Hundertfälligen Ertrag geben auch die Felder in Sicilien, Bätika,

[105]) Arinca möchte, wie siligo, eine Weizensorte sein.

[106]) Siehe S. 40, Anm. 99.

[107]) Triticum monococcum, Linné.

[108]) Der Deutsche nennt die durch Kochen des Mehles oder Schrotes in Wasser oder Milch entstandene Masse, wenn sie flüssig ist, Brei, wenn sie fest ist, Kloß; der gemeine Italiäner lebt heut zu Tage vorzugsweis von in Wasser zu Kloß gekochtem Maismehl, den er Polenta nennt. — Wo der alte Lateiner dem durch Backen entstandenen Brode (panis) oder Kuchen den durch Kochen entstandenen Brei oder Kloß, was er dann beides puls nennt, entgegensetzt, mußte ich das Wort Puls gebrauchen, weil oft das Wort Brei und oft das Wort Kloß falsch sein würde. Ich hätte ohne Weiteres das Wort puls immer mit Polenta übersetzt, da diese von den jetzigen vornehmen Italiänern auch oft sehr weich gegessen wird, konnte jedoch das Wort deswegen nicht brauchen, weil polenta bei den alten Lateinern das rohe Schrot bedeutet. — Uebrigens vergleiche man den vom Brod handelnden Abschnitt dieses Buches.

Aegypten. — Man hat auch einmal einen Bufbohnenstengel [scapus] gefunden, welcher 100 Bohnen [fabae] hatte.

Plin. 18, 10, 24 u. 25. Gemeiner Hirsen [milium] gedeiht vorzüglich in Kampanien; man kocht dort aus ihm eine weiße Puls [puls] und bäckt aus ihm ein recht süßes Brod. Die farmatischen Völker leben vorzugsweis von Hirsebrei, mischen auch rohes Mehl mit Pferdemilch oder mit Blut aus den Schenkeladern der Pferde, und essen es so. Die Neger kennen keine andre Feldfrucht als Hirsen und Gerste. — Welscher Hirsen [panicum] ist in ganz Gallien gebräuchlich; in Italien zieht man ihn in der Landschaft, welche der Po durchfließt, und mischt Bufbohnen hinzu, ohne welche man dort überhaupt nichts zubereitet. Die pontischen Völker ziehen den Welschen Hirsen jeder andren Speise vor.

Plin. 18, 12, 30. Was die Hülsenfrüchte [legumen] betrifft, so nimmt unter ihnen die Bufbohne [faba] den ersten Rang ein. Das Mehl von ihr heißt lomentum, und vergrößert das Gewicht andrer Mehlsorten, was auch die übrigen Hülsenfrüchte thun. Die Bufbohne wird vielfach für Menschen und Vieh als Nahrung gebraucht, und deswegen in Handel gebracht. Bei den meisten Völkern wird sie unter das Getreide, besonders den Welschen Hirsen, gemischt; nach alter Sitte wird auch Bufbohnenbrei [fabata] bei Opfern verwendet. Uebrigens glaubt man, daß der Genuß der Bufbohnen die Sinne abstumpft und Schlaflosigkeit verursacht. Aus diesem Grunde hat Pythagoras ihren Genuß verboten, oder, wie Andre meinen, weil er glaubte, in ihnen stäken die Seelen Verstorbener. Jedenfalls braucht man sie um dieses Glaubens willen bei Leichenfeierlichkeiten. Varro gibt an, der Priester der Schutzgottheiten esse erstens deswegen keine Bufbohnen, weil Seelen in ihnen stecken, und zweitens deswegen, weil auf ihren Blüthen Trauerbuchstaben stehn. — Es gilt übrigens für ein gutes Vorzeichen, wenn man vom Felde eine Bufbohne mit nach Hause bringt, und sie wird deshalb auch referiva genannt. Bei Auktionen steckt man sie ebenfalls zu sich, um einen guten Kauf zu thun. Jedenfalls ist sie die einzige Feldfrucht, welche sich bei zunehmendem Monde wieder füllt, wenn sie hohl genagt ist[109]). In Seewasser oder andrem gesalznen Wasser kocht sie sich nicht weich. Man säet sie entweder im Herbste, oder

[109]) Allerlei Aberglauben.

im Frühling, doch glauben die meisten Landleute, die Herbstsaat gebe Hülsen und Stengel, die das Vieh lieber frißt. Während der Blüthezeit ist ihr viel Wasser gedeihlich, nachher nicht. — In Macedonien und Thessalien pflügt man sie, sobald sie zu blühen begonnen, als Düngung unter. Auf den nordischen Inseln wächst sie wild, und jene heißen deswegen Fabariä. Auch in Mauretanien wächst sie hier und da wild, ist dann aber so hart, daß sie nicht weich gekocht werden kann.

In Aegypten wächst eine Bohne mit dornigem Stamme, weshalb sie von den Krokodilen gemieden wird [110]; ihre Blüthe ist rosenfarbig und der des Mohnes ähnlich; sie bringt gegen 30 Bohnen. Die Wurzel wird roh und noch lieber gekocht von den Eingebornen gern gegessen. Die Pflanze wächst auch in Syrien, Cilicien, und in dem See Torone auf Chalcidice.

Plin. 18, 12, 31 u. 32. Die Linse [lens] hat einen magren Boden lieber als einen fetten, trockne Luft lieber als nasse. — Erbsen [pisum] werden an sonnigen Stellen nur im Frühjahr in leichten, lockren Boden gesät. — Die Kicher [cicer] [111] hat etwas Salziges an sich, und wird am Tage vor der Aussaat eingeweicht. Es gibt nach Größe, Farbe, Gestalt und Geschmack verschiedene Sorten; eine davon sieht aus wie ein Widderkopf, daher sie cicer arietinum heißt. — Von den Platterbsen [cicercula] [112] ist die dunkelfarbige Sorte härter gegen die Witterung als die weiße.

Plin. 18, 12, 33. Die Kicher hat runde Hülsen [siliqua]; die andren Hülsenfrüchte haben lange; die der Schminkbohnen [faseolus, phasiolus] ißt man mit den Samen. Man kann die Schminkbohnen in jedes beliebige Land von Mitte Oktober bis Anfang November säen [113]. — Sind Hülsenfrüchte reif, so müssen sie bald geerntet werden, weil sonst die Samen leicht ausfallen und verloren gehn.

---

[110]) Es ist die Nelumbo, Nelumbium speciosum, Willdenow, gemeint.

[111]) Cicer arietinum, Linné.

[112]) Lathyrus sativus, Linné.

[113]) Schminkbohnen, welche man bei uns im Herbst sät, gehn sicher zu Grunde. Uebrigens läßt sie auch Colum. 11, 2, 72 im Herbste säen. In Griechenland kann man die Gartenbohnen nicht im Herbste säen, wie Fraas in seiner Synopsis plantarum florä class., München 1845, S. 52 bemerkt.

Plin. 18, 12, 34. Die Rüben [rapum] kommen vorzüglich dem Vieh zu Gute, und namentlich wird mit ihnen, besonders wenn sie gekocht sind, das Geflügel auf dem Lande gefüttert. Das Haarvieh frißt auch die Blätter gern, und der Mensch verzehrt ebenfalls Rüben. Hebt man sie in ihrer eignen Erde auf und trocknet sie dann, so halten sie sich beinahe, bis es neue gibt, und beugen so dem Mangel vor. Jenseit des Po ist die Rübe die wichtigste Frucht nach dem Wein und dem Getreide. Dabei ist sie in Betreff des Bodens genügsam, und wächst wo man beinah nichts Andres säen kann. Bei Nebel, Reif und Frost wächst sie zu einer ungeheuren Größe, und ich habe selbst welche gesehn, die über 40 Pfund wogen. — In Senf gelegt hält sich die Rübe, bis es wieder neue gibt; auch ist sie die einzige menschliche Speise, die man zu färben pflegt, und zwar in sechserlei Art, sogar purpurroth. — Manche Rüben dehnen sich in die Breite, andre gestalten sich kugelförmig, andre dehnen sich in die Länge. Durch Frost sollen sie süßer und größer werden; bei Wärme wachsen sie mehr in die Blätter.

Plin. 18, 13, 35. Die amiternische Kohlrübe [napus] hat ungefähr dieselben Eigenschaften wie die Rübe [rapum], und liebt ebenfalls ein kälteres Land. Man säet schon vor Anfang März. Sorgfältige Landwirthe geben den Kohlrüben fünfmal gepflügtes, den Rüben viermal gepflügtes Land, beiden gedüngtes. Rüben sollen am besten gerathen, wenn man sie mit Spreu sät, auch, wie man behauptet, wenn man beim Säen für sich selbst betet, aber dabei sagt, man säe für die Nachbarn. Die rechte Saatzeit für Rüben und Kohlrüben fällt zwischen die Feste für Neptun und Vulkan.

Plin. 18, 14, 36. An Nutzbarkeit stehn die Lupinen [lupinus] jenen sehr nahe, und dienen sowohl dem Menschen als dem huftragenden Vieh. Damit sie nicht während der Ernte ausfallen, bringt man sie gleich nach einem Regen ein. Sie haben übrigens mancherlei wunderbare Eigenschaften: sie drehn sich nämlich täglich nach der Sonne, und zeigen den Landleuten selbst bei umwölktem Himmel die Stunden an; ferner blühen sie jährlich dreimal, lieben den Boden und wollen doch nicht von ihm bedeckt sein. Man säet sie auf ungepflügtes Land, was bei keinem andren Samen geschieht. Sie haben gern einen kiesigen und sandigen trocknen Boden, und verlangen keine besondre Pflege. Wirft man sie auf Blätter und Dornen, so arbeiten sich ihre Wurzeln doch bis zum Boden durch. Ge-

düngt werden sie nicht, düngen aber selbst den Boden, wenn man sie grün unterpflügt. Am besten hebt man die Samen der Lupinen in Rauch auf, weil an feuchten Orten leicht Würmer den Keim ausbeißen. Ist auf dem Felde ihr Laub abgefressen, so pflügt man die Stengel gleich unter.

Plin. 18, 15, 37, 38 u. 39. Auch die Wicke düngt, grün untergepflügt, das Land und macht wenig Mühe. Der Boden wird für sie nur Einmal gepflügt, geeggt, weder gejätet, noch gedüngt. Man kann sie im December abweiden lassen, und dann doch noch Samen bekommen. Drischt man diesen aus, so gibt die Wicke eine Spreu, die andrer vorgezogen wird. Den Weinstöcken entzieht sie den Saft, so daß sie welken, wenn Wicken zwischen ihnen stehn[114]). — Die Erve [ervum][115]) macht wenig Mühe. Sie besitzt auch Heilkräfte; wenigstens wurde der Kaiser Augustus durch sie wiederhergestellt, wie seine Briefe bezeugen. Die im März gesäete Erve soll dem Rindvieh schädlich sein; die Herbstsaat soll Kopfweh machen, die Frühlingssaat aber gesund sein[116]). — Der Bocks-Hornklee [fenum gräcum][117]), welcher auch silicia heißt, wird in flache Furchen gesät, und gedeiht desto besser, je weniger Mühe man ihm widmet; ein seltner Fall.

Plin. 18, 16, 40. Der Roggen [secale][118]), welchen die Tauriner am Fuße der Alpen asia nennen, ist das geringste Getreide, kann nur zur Stillung des Hungers dienen, gibt übrigens viele Körner, hat einen dünnen Halm, eine dunkle Farbe und wiegt sehr schwer. Um seinen herben Geschmack zu verbessern, mischt man ihn mit Spelt, aber dennoch ist er dem Magen im höchsten Grade zuwider. Er wächst in jedem Boden, trägt etwa das hundertste Korn, und schont den Boden[119]).

Plin. 18, 16, 41 u. 42. Farrago nennt man zu Grünfutter bestimmten, dicht gesäeten Ausschuß von Spelt, wozu man auch

[114]) Nicht wahrscheinlich.

[115]) Ervum Ervilia, Linné.

[116]) Noch jetzt wird die Erve im Süden für's Vieh gebaut, jedoch traut man ihr auch nicht viel Gutes zu.

[117]) Trigonella Fönum gräcum, Linné, Griechisch Heu, Siebenzeiten.

[118]) Secale cereale, Linné.

[119]) Bekanntlich schont er den Boden so wenig wie andres Getreide, und thut dem Magen sehr wohl, wenn aus ihm Brod nach jetziger Art gebacken wird.

Wicken mischt. In Afrika säet man zu demselben Zwecke Gerste. Man fügt auch noch die Vogelwicke [cracca] [120]) hinzu; dies ist eine Ausartung andrer Hülsenpflanzen, deren Samen die Tauben so gern fressen, daß sie den Schlag, wie man behauptet, nicht verlassen, wenn man sie damit füttert. — Man hat auch in älterer Zeit sogenanntes Ocimum [ocimum] gebaut und als Grünfutter gebraucht. Sura Mamilius sagt, es habe aus einer im Herbst gesäeten Mischung von Bufbohnen, Wicken und Kicher-Platterbsen [ervilia] [121]) bestanden; es werde besser, wenn man noch Griechischen Hafer [avena gräca], dem der Samen nicht ausfällt, zusetzt. Varro sagt, das Ocimum habe davon seinen Namen, der griechisch ist, bekommen, weil es schnell, ὠκέως, wächst.

Plin. 18, 16, 43. Der Luzern [medica] [122]) ist wohl von den Medern in den von Darius geführten Kriegen nach Griechenland gebracht worden, dauert 30 Jahr, und ist so wichtig, daß Amphilochus über ihn und den Baum-Schneckenklee [cytisus] [123]) ein Werk geschrieben hat.

Plin. 18, 17, 44. Ein Hauptverderb des Getreides ist der Hafer [avena], welcher durch ausartende Gerste entsteht. Die Völker Germaniens säen ihn geradezu, und essen keinen andren Brei [puls] als Haferbrei. — Die Ausartung der Gerste in Hafer entsteht hauptsächlich durch die Feuchtigkeit des Bodens und der Luft. Die zweite Ursache liegt in der Schwäche des Samens, wenn dieser zu lange in der Erde liegt, bevor er aufgeht. Man erkennt die junge Pflanze gleich als Hafer, wenn sie hervorkommt, ein Beweis, daß der Fehler schon in der Wurzel liegt. Ein anderer Fehler am Hafer ist der, wenn das Korn, welches groß und voll zu werden beginnt, durch nachtheiligen Luftzug hohl und leer wird und somit einschwindet [124]). — Es schaden aber die Winde dem Getreide, namentlich der Gerste, zu 3 verschiedenen Zeiten, nämlich wann sie blüht,

[120]) Vicia Cracca, L. Ist nicht ausgeartet, sondern eine ächte Art.

[121]) Lathyrus Cicera, Linné.

[122]) Medicago sativa, Linné. Ist wohl in Süd- und Mittel-Europa heimisch.

[123]) Medicago arborea, Linné.

[124]) Hier liegt der Gedanke zu Grunde, der Windhafer, Avena fatua, Linné, entstehe durch Verderbniß aus gutem Hafer (Avena sativa), was nie der Fall ist. Den Griechen und Römern war die Avena sativa kaum bekannt; daher die falschen Begriffe. — Aus Gerste entsteht weder Avena sativa noch fatua.

unmittelbar nach der Blüthe, und wenn sie zu reifen beginnt; in den 2 ersten Fällen verhindern die Winde die Bildung der Körner, im letzteren vertrocknen die Körner. Auch die Sonne thut Schaden, wenn sie zu oft durch Wolken scheint. Folgen gleich nach der Aussaat Regengüsse, und auf diese heißer Sonnenschein, der den Boden fest macht, so erzeugen sich Würmer an der Wurzel; auch entstehn im Korne selbst Würmer, wenn der Regen in der Aehre heiß wird. Es gibt auch einen kleinen Käfer [scarabäus], cantharis genannt, der die Körner zernagt. Alle diese Thiere verschwinden, sobald ihnen die Nahrung fehlt.

Oel [oleum], Pech [pix] und Fett schaden jedem Samen, und man muß sich hüten, Samen, die mit ihnen in Berührung gekommen, zu säen. Starker Regen ist dem Getreide nur gedeihlich, so lange es empor wächst; sobald es aber blüht, ist er ihm schädlich, den Hülsenfrüchten dagegen nicht, ausgenommen den Kichern. Während des Reifens schadet der Regen dem Getreide, vorzugsweis der Gerste. Es erzeugt sich auch auf dem Felde ein weißes Kraut, dem Welschen Hirsen [panicum] ähnlich, überzieht die Felder, tödtet das Vieh [125]. Tollkorn [lolium] [126], Burzeldorn [tribulus] [127], Distel [carduus], Klette [lappa] [128], Brombeersträuche [rubus] sind jedenfalls den Saatfeldern schädlich. Für Feldfrüchte und Weinberge ist aber nichts schädlicher als der Brand [robigo]; er entsteht durch die Witterung, und findet sich am häufigsten an Stellen, die reich an Thau sind, tief liegen, keinen Luftzug haben. An windigen, hochgelegenen kommt er nicht vor. Ein Fehler der Saat ist auch zu üppiger Wuchs, wobei sie sich durch die Last der Körner lagert. Saaten und Weinbergen sind auch die Raupen [urica] verderblich; sie gehen selbst die Kichern an, wenn der Regen deren Salzgeschmack abgewaschen und sie so süßer gemacht hat. — Eine Pflanze, welche die Kicher und Erve durch Umwicklung tödtet, ist die Kleben [orobanche] [129]; den Weizen erstickt das

[125]) ?

[126]) Lolium temulentum, Linné.

[127]) Tribulus terrestris, Linné.

[128]) Arctium Lappa, Linné. Es kann auch das Klebkraut, Galium Aparine, Linné, gemeint sein.

[129]) Hier ist die linnéische Gattung Cuscuta gemeint.

Tollkorn [ära][130]), die Gerste ein Gras [festuca], welches Aegilops [aegilops][131]) heißt; der Linse [lens] wird das Beilkraut [securidaca, securiclata], welches die Griechen pelecinos nennen, verderblich[132]). — Bei Philippi gibt es die Pflanze ateramos, welche die Busbohnen auf fettem Boden tödtet; auch eine andre, teramos, welche sie auf magrem erstickt[133]).

Das Tollkorn [ära] hat einen kleinen Samen in einer stachligen Spelze. Ist es im Brod, so erregt es sogleich Schwindel. In Asien und Griechenland sollen die Badewärter Tollkornsamen auf Kohlen werfen, wenn sie den allzu großen Zudrang abhalten wollen. — Unter der Erve [ervum] entsteht die Solpuga[134]), ein spinnenähnliches Thier; unter den Wicken [vicia] entstehn nackte Schnecken [limax], auch kommen kleine Gehäusschnecken [coclea] aus der Erde, welche tüchtig an den Wicken fressen.

Plin. 18, 17, 45. Unkraut [herba] vertilgt man auf Aeckern durch die Hacke, oder indem man mit dem Samen Asche streut. Die Krankheiten der Samen und Wurzeln müssen durch vorgängige Sorgfalt verhütet werden. Man glaubt, daß der Samen besser gedeiht, wenn er vor der Aussaat mit Wein befeuchtet ist. Virgil räth, die Busbohnen mit Soda [nitrum] und Oelabgang [amurca] zu befeuchten, und verspricht, daß sie dadurch größer werden. Manche glauben, sie gedeihen besser, wenn sie vor der Aussaat 3 Tage in Urin und Wasser geweicht werden. Die andren Samen sollen vor Wurmfraß sicher sein, wenn man sie mit gestoßnen Cypressenblättern mengt, auch wenn man sie bei Neumond sät. Viele rathen, zur Sicherung des Gemeinen Hirsens [milium] eine Feuerkröte [rubeta][135]) bei Nacht um den Acker zu tragen, und sie dann in einem Topfe mitten im Acker zu vergraben; so wäre der

---

[130]) Ära, nach dem griechischen αἶρα, Lolium temulentum, Linné. Er kann den Weizen nur dadurch ersticken, daß er ihm die Nahrung nimmt. Daß er ihn umschlinge, sagt Plinius nicht.

[131]) Aegilops ovata, Linné.

[132]) Biserrula Pelecinos, Linné, eine Hülsenpflanze.

[133]) Dieser Satz ist dadurch entstanden, daß Plinius die Worte des Theophrast. de causis 4, 14 falsch deutete.

[134]) phalangium, solifuga, solpuga, ein spinnenähnliches Thier, welches die Alten wegen seines Giftes sehr fürchteten.

[135]) Unbestimmte Frosch- oder Krötenart.

Hirsen vor Sperlingen und Würmern geschützt. Die Kröte müsse man aber vor der Ernte wieder ausgraben, sonst werde der Hirsen bitter. Es sollen auch Samen reichlicher tragen, die mit dem Fuße eines Maulwurfs berührt worden sind. Demokritus empfiehlt, alle Samen mit dem Safte des Mauerpfeffers [aïzoon] [136], welcher auf Ziegeln und Bretern wächst, und lateinisch sedum und digitellum genannt wird, zu befeuchten. Schadet Rost den Pflanzen, oder kommen Würmer an die Wurzeln, so wendet man dagegen gewöhnlich reinen Oelabgang ohne Salz an, indem man sie damit besprengt und dann behackt. Bekommt der Halm der heranwachsenden Saat Knoten, so ist es Zeit zu jäten, damit das Unkraut [herba] nicht die Oberhand bekommt. Den Schaden, welcher von schaarenweis einfallenden Staaren [137] und Spatzen angerichtet wird, wendet man, wie ich bestimmt weiß, durch eine Pflanze ab, deren Namen mir unbekannt ist; man gräbt sie an allen vier Ecken des Ackers ein. Mäuse vertreibt man, indem man den Samen mit aufgelöster Asche von Wieseln und Katzen besprengt, oder mit Wasser, worin diese Thiere gekocht sind. Dann riecht aber das Brod noch nach Wieseln und Katzen, und man befeuchtet daher die Samen lieber mit Ochsengalle. Ein großer Verderb für die Saaten ist der Brand [robigo]; man kann ihn aber wegschaffen, wenn man Lorbeerzweige in das Feld steckt, denn er geht auf diese über [138].

Das allzu üppige Wachsthum der jungen Saat beschränkt man durch Abweiden, was man ohne Nachtheil wiederholen kann. Bei Babylon sichelt man die Saat erst zweimal ab, dann weidet man sie noch ab, sonst würde sie nur Blätter geben. So aber gibt sie das Funfzig-, ja Hundertfache an Körnern. Uebrigens bewässert man am Euphrat und Tigris die Felder so lange als möglich, jedoch gibt das Wasser dieser Flüsse keinen Schlamm.

Plin. 18, 18, 47. In Aegypten vertritt der Nil die Stelle des Landmanns. Er beginnt gleich nach der Sonnenwende über die Ufer zu treten, und zwar mit dem Neumond, rückt anfangs langsa-

[136]) Sedum acre, Linné.

[137]) ? — Hier mag wohl ein Irrthum obwalten. Heut zu Tage sind die Staarenschaaren wahre Wohlthäter der Felder, indem sie die Erdschnecken und andres Ungeziefer wegfressen, aber keinen Samen anrühren.

[138]) ? — Es braucht kaum bemerkt zu werden, daß die angegebenen Maßregeln unnütz sind.

mer, später stärker vor, so lange die Sonne im Sternbild des Löwen steht. Tritt sie in's Zeichen der Jungfrau, so läßt er nach, und sinkt im Sternbild der Wage in seine Ufer zurück. Steigt er nicht über 12 Ellen, so folgt sicher Hungersnoth; sie folgt aber auch, wenn er über 16 Ellen steigt. Er sinkt nämlich um so langsamer, je höher er gestiegen ist, und verzögert dadurch die Aussaat. Gewöhnlich meint man, daß die Aegyptier gleich säen, sobald er zurückgetreten ist, und daß sie den Samen durch aufgetriebne Schweineheerden in den Boden treten lassen. Ich glaube gern, daß sie Dies in alten Zeiten gethan haben; allein heutigen Tages pflügen sie bestimmt den Samen in den Schlamm, und zwar zu Anfang Novembers. Wenige jäten dann noch; das Jäten nennt man Botanismos; die Meisten gehn nach der Aussaat nicht eher wieder in die Felder, als bis die Ernte beginnt, was im April geschieht. Im Monat Mai wird die Ernte beendigt. Am ergiebigsten an Getreide ist die Thebaïs, Unter-Aegypten ist sumpfig. — Bei dem babylonischen Seleucia, wo Euphrat und Tigris übertreten, wird das Wasser durch Gräben geregelt, und die Fruchtbarkeit ist größer als am Nil. — Auch in Syrien wird nur flach gepflügt, während in Italien oft 8 Ochsen an Einem Pfluge keuchen. Jeder Boden muß nach den vorhandenen Umständen bearbeitet werden.

Tacitus, Germania 15. Bei den Germanen ist die Besorgung der Haus- und Landwirthschaft den Weibern, Greisen und Sklaven zugewiesen.

b. Pflug.

Hesiodus, Opera et dies, v. 430 seqq. Den Pflug [ἄροτρον] baue im eignen Hause; den Pflugbaum mache aus dem Holze des Lorbeer- [δάφνη] oder Ulmenbaums [πτελέη], den Scharbaum aus Eichenholz [δρῦς], die Sterze aus Ilex-Eiche [πρῖνος]. Vor den Pflug spanne 2 starke Ochsen, und laß sie von einem Manne führen, der 40 Jahr alt ist, der ein viertheiliges Brod [ἄρτος] [139]) gegessen hat, der es versteht, eine gerade Furche zu ziehn, und der die Gedanken bei seiner Arbeit hat. Laß von diesem auch die Samen säen; er wird seine Sache so gut machen, daß nicht

[139]) Das Brod, welches man in Pompeji gefunden hat, war kreisrund, achttheilig.

zweimal gesät zu werden braucht. Beim Pflügen bete zu dem in der Erde wohnenden Zeus, zur heiligen Demeter [Ceres], daß die heilige Brodfrucht [ἀκτή] wachsen und gedeihen möge. Während des Pflügens laß einen Diener hinter dir hergehn, der die Vögel mit der Hacke verjagt und die Samen einscharrt. Ist Alles ordentlich besorgt, so werden die Aehren sich vor Fülle zur Erde neigen, wenn der Olympische Zeus seinen Segen verleiht; so wirst du aus den Räumen die Spinnen jagen und sie mit Frucht füllen, und wirst bis zum nächsten Frühjahr gehörigen Mundvorrath besitzen.

Cato de r. r. 131 u. 132. Wenn der Birnbaum blüht, gib dem Opferschmaus-Jupiter [Jupiter dapalis] zu Ehren einen Schmaus, bete dabei und dann beginne zu pflügen [arare]. Erst pflüge die kiesigen und sandigen Aecker, zuletzt den schwersten und nassesten Boden.

Plin. 18, 18, 48 u. 49. Es gibt verschiedne Arten von Pflügen [vomer]. Pflugmesser [culter] nennt man den Theil des Pflugs, der einen Schnitt in die Erde macht, welchem die Pflugschar [vomer] dann folgt und die Scholle wendet. Oft hat man als Pflug nur einen Balken, der in einen Schnabel endet. An andren Pflügen ist die Pflugschar breit und spitzig, durchschneidet den Boden und mit der Schärfe ihrer Seiten die Wurzeln der Kräuter. Neulich ist im gallischen Rhätien die Erfindung gemacht worden, dem Pfluge 2 kleine Räder zu geben; diese Pflüge wenden die Scholle, es wird dann gleich gesät und die Egge [crates dentata] über das Feld geführt. Was auf diese Weise gesät ist, braucht nicht gejätet zu werden. Uebrigens bedarf man vor so einen Pflug 2 bis 3 Paar Ochsen. — Wird zwischen Baumpflanzungen und Weinstöcken gepflügt, so hängt man den Ochsen einen Maulkorb um, damit sie die jungen Zweige nicht abbeißen. An die Pflugsterze hängt man ein kleines Beil, mit dem man feste Wurzeln durchhaut, an die der Pflug stößt.

c. Düngung.

Cato de r. r. 5, 7. Sammle so viel Dünger [stercus] als möglich, sorge, daß er gut aufbewahrt wird, breite ihn, wenn er auf's Feld geschafft ist, gut aus.

Colum. de r. r. 2, 14. Taubenmist ist ausgezeichnet gut; Mist von Hühnern und andrem Geflügel steht ihm an Güte nach, nur von Gänsen und Enten taugt er wenig, ja er kann sogar

schaden. Den Abtrittsdünger mischt man mit andren Abfällen des Hofes. Läßt man Menschenurin 6 Monate alt werden, und düngt dann Weinstöcke und Obstbäume damit, so kann man auf keine andre Art eine größere Fruchtbarkeit erzeugen; selbst Geruch und Geschmack des Weines und Obstes wird durch dieses Mittel besser. Man kann auch alten, ungesalzenen Oelabgang damit vermischen, um mit der Mischung Obst- und Olivenbäume zu begießen; auch kann man den Oelabgang für sich anwenden. Am besten düngt man mit den beiden genannten Flüssigkeiten im Winter. Den dritten Rang hat der Mist des Haarviehs, und auch bei diesem ist ein Unterschied. Für den besten gilt der von Eseln, dann der von Schafen, dann der von Ziegen, und nach diesem folgt der von Pferden und Kühen. Für den schlechtesten gilt der von Schweinen. — Asche düngt auch gut, eben so die Lupine, wenn man das Obertheil abschneidet, das Untertheil aber einpflügt. Kann man auf einem Landgute weder Haar- noch Federvieh halten, so läßt man Laub, Schlamm u. s. w. sammeln und in einer Grube aufbewahren, wo es immer naß liegen muß, damit die darin enthaltenen Unkrautsamen verfaulen. — Gut aufbewahrter Dünger ist für die Saatfelder vortrefflich; wenn er ein Jahr auf der Miststätte gelegen hat, so hat er noch volle Kraft und bringt kein Unkraut hervor. Auf Wiesen wirft man ihn dagegen ganz frisch, und zwar im Februar bei zunehmendem Mond.

Colum. de r. r. 2, 15. Will Jemand im Herbst Getreide säen, so fährt er im September mäßige Misthaufen auf's Land; für die im Frühjahr zu bestellende Saat fährt er die Misthaufen im Winter bei abnehmendem Monde hinaus. An ebnen Orten gibt man dem Joche Landes 18 Fuder Mist, an hügligen 24. Hat man übrigens aus irgend einer Ursache nicht früh genug düngen können, so streut man Mist aus Vogelhäusern, oder, wenn dieser fehlt, Ziegenmist aus, und bringt ihn mit Hacken in die Erde. — Ein Acker, den man nicht düngt, wird kalt; ein Acker, der zu stark gedüngt wird, verbrennt; demnach ist es besser, oft, als selten und dann zu reichlich zu düngen. Ein nasser Acker verträgt mehr Mist als ein trockner; der nasse ist an sich kalt, und wird durch den Mist erwärmt; der trockne ist an sich warm, und die Hitze des Mistes schadet ihm leicht. — Hat man gar keinen Mist, so kann man mit großem Vortheil das Mittel anwenden, dessen sich mein Onkel Marcus

Columella zu bedienen pflegte; er brachte auf sandigen Boden Mergel, auf mergligen und allzu festen Sand. So standen nicht bloß seine Saaten, sondern auch seine Weinpflanzungen vortrefflich. Er behauptete auch, man sollte die Weinstöcke nicht mit Mist düngen, weil sonst der Geschmack des Weins verdorben würde; als die beste Düngung für Wein sah er eine aus verfaulten Dornen und Dergleichen entstandene Masse, so wie auch jede fruchtbare Erde, die sich beischaffen läßt, an. — Sollten alle die genannten Hülfsmittel fehlen, so kann sich der Landmann doch noch mit Lupinen helfen. Er säet sie im September, bringt die Samen mit dem Pflug in die Erde, pflügt sie, sobald sie blühen, unter, so geben sie eine ausgezeichnete Düngung.

Plin. 17, 6, 4. In Gallien und Britannien hat man eine Erdart, die Mergel [marga] genannt wird. Sie ist, so zu sagen, das Fett der Erde, und die Fruchtbarkeit in ihr zusammengedrängt. Auch die Griechen haben den Mergel nicht unbeachtet gelassen, denn die haben ja Alles durchstöbert. Sie nennen die weiße Thonart [argilla], welche in der Landschaft Megaris für feuchten und kalten Boden benutzt wird, leucargillos. — Der Mergel trägt zum Wohlstand Galliens und Britanniens bei; darum wollen wir ihn etwas genauer besprechen. In früherer Zeit kannte man nur 2 Mergelsorten, jetzt hat man aber in Folge weiterer Entdeckungen noch mehrere zu brauchen begonnen, weiße, braune, taubenfarbige, thonartige [argillaceus], tufartige [tofaceus], sandige [arenosus, harenosus]. Die Masse ist entweder rauh oder fettig anzufühlen; sie wird gebraucht, um Getreide und Futterkräuter zu düngen. Für das Getreide nimmt man den tufartigen Mergel; der weiße ist, wenn er sich zwischen Quellen findet, unendlich fruchtbar, versengt aber den Boden, wenn man zu viel aufträgt. Die braunrothe Art enthält kleine Steine. Man streut sie nur dünn auf, und glaubt, sie enthalte Salz. Die Wirkung beider Sorten zeigt sich 50 Jahre hindurch in Vermehrung des Getreides und Futters.

Plin. 17, 8, 4. Von den fettig anzufühlenden Mergelsorten ist die weiße die beste. Eine Sorte heißt weiße Silberkreide [alba creta argentaria]. Man holt sie aus der Tiefe, indem man Schachte [puteus] treibt, die oft 100 Fuß tief sind. Die Silberkreidegänge verengern sich oben, und erweitern sich unten, wie die Erzgänge [vena] in Bergwerken [metallum]. Diesen Mergel

wendet man besonders in Britannien an; er hält 80 Jahre vor, und es gibt kein Beispiel, daß Jemand ihn in seinem Leben zweimal auf denselben Acker geworfen. — Die Mergelsorte, welche gliso-marga genannt wird, ist eine Art Walkererde [fullonia creta], mehr für Futterbau als für Getreide anwendbar. Sie hält 30 Jahre vor. Zu dick aufgestreut, bildet sie auf der Oberfläche des Bodens eine dichte Kruste wie Kitt. — Der taubenfarbige Mergel, welchen die Gallier Eglekopala nennen, wird wie Stein in festen Stücken gebrochen, zerfällt aber durch Sonne und Kälte in kleine Stücke. Er paßt für Futterbau und Getreide. — Der sandige Mergel wird angewendet, wo man keinen andren hat, für sumpfigen Boden jedoch auch da, wo andrer zu Gebote steht.

Die Ubier sind, so viel ich weiß, das einzige Volk, welches, obgleich sein Boden fruchtbar ist, ihn doch überall 3 Fuß tief aufgräbt, und die hierdurch gewonnene Erde fußhoch auf die Oberfläche wirft. Dies hält jedoch nicht länger vor als 10 Jahre. Die Heduer und Piktonen haben ihre Felder mit Kalk [calx] sehr fruchtbar gemacht; er ist auch den Weinstöcken und Olivenbäumen sehr zuträglich. Aller Mergel muß auf gepflügtes Land gestreut werden, auch bedarf er eines Zusatzes von etwas Mist.

Plin. 17, 9, 5. Die jenseit des Po wohnenden Landleute ziehen die Asche dem Viehmist vor, und verbrennen den letzteren, um ihn in Asche zu verwandeln. Man wendet die Asche jedoch für Baumpflanzungen nicht an, auch nicht für manche Feldfrüchte.

Plin. 17, 9, 6. Die Anwendung des Mistes ist sehr alt. Schon bei Homer finden wir erwähnt, daß ein König [140]) sein Land mit eigner Hand düngt. Der griechische König Augias soll die Kunst zuerst erfunden, und Herkules sie den Bewohnern Italiens mitgetheilt haben. Dieses Land vergöttert seinen König Stercutus, einen Sohn des Faunus, wegen der genannten Erfindung. Varro hält den Mist der in Vogelhäusern befindlichen Drosseln für den besten, und empfiehlt ihn sogar als Futter für Rind- und Schweinevieh [141]).

d. Benennung der Theile an der Getreidepflanze.

Varro de r. r. 1, 48. Jedes Feldgewächs [seges], das einen hohen Halm [culmus] treibt, der eine Aehre [spica] trägt,

[140]) Laërtes. — [141]) Varro de r. r. 1. 38.

heißt Getreide [frumentum]. Die Aehre besteht bei Gerste und Weizen aus drei Theilen, dem Korn [granum], der Spelze [gluma] und der Granne [arista]. Zur Zeit, wo die Aehre erscheint, ist sie in eine Scheide [vagina] [142]) gehüllt. Das Korn ist der innerste Theil, es ist in die Spelze gehüllt, und die Granne ist eine feine, lange Nadel, welche aus der Spelze hervorragt. — So viel ich weiß, kommt das Wort gluma nur in der Uebersetzung vor, welche Ennius von den Büchern des Euhemerus geliefert hat, und scheint von glubere [schälen] abzustammen, weil die Spelze vom Korn abgeschält wird. — Die Granne heißt wohl arista von arescere, weil sie zuerst dürr wird. Das Korn heißt granum vom Worte gerere, weil es gesäet wird, damit die Aehre Samen trage, und nicht der Spelzen und Grannen wegen. Die Aehre wird von den Bauern nicht spica, sondern speca genannt, wahrscheinlich von spes [Hoffnung], denn es wird in der Hoffnung, Aehren zu bekommen, gesät. Eine Aehre ohne Grannen heißt spica mutica. — Die obersten, verkrüppelten Körner der reifen Aehre werden frit genannt; die untersten, welche ebenfalls zu klein sind, urruncum.

e. Hülsenfrüchte.

Plut. de Iside et Osiride 5, 6 u. 8. Die ägyptischen Priester genießen manche Hülsenfrüchte nie, trinken im Tempel des Sonnengottes keinen Wein, haben auch vor Psammetich's Zeit weder Wein getrunken, noch geopfert. Vor Zwiebeln haben sie einen Abscheu.

f. Ernte.

Hesiod. Opera et dies, v. 570 seqq. Sobald die Zeit der Schneidernte [ἄμητος] da ist, wetze [χαράσσειν] die Sicheln [ἅρπη], wecke das Gesinde, verlaß die schattigen Sitze und den Morgenschlaf. Eile, die Frucht [καρπὸς] nach Hause zu schaffen, damit es dir nicht an Nahrung [βίος] fehlt. Stehe früh auf! denn die Morgenröthe nimmt ein Drittel der Arbeit in Anspruch, die Morgenröthe fördert jede Arbeit. Wenn die Artischocke [σκόλυμος] blüht, die Cikade auf den Bäumen ihren schwirrenden Gesang ertönen läßt, die Zeit des arbeitsvollen Sommers da ist, die Hitze Kopf, Glieder und Leib austrocknet, dann setze dich in eine schattige Höhle,

[142]) Ein scheidenförmiges Blatt.

labe dich an Wein, Maza [μᾶζα], Milch und Rindsbraten, und befiehl den Knechten, die heilige Frucht der Ceres [Δημήτηρ] auf der gut geebneten Tenne [ἀλωή] im Luftzuge zu dreschen [δινεῖν]. Die ausgedroschenen Körner miß sorgfältig ab, und verwahre sie gut.

Cato de r. r. 10. Der Landwirth muß Sicheln vorräthig haben, mit denen man Gras schneidet [falx fönaria], andre, mit denen man Getreide schneidet [falx stramentaria], und andre, mit denen man Bäume ausputzt [falx arboraria].

Cato de r. r. 134. Bevor die Ernte [messis] beginnt, mußt du ein Schwein opfern. Ehe Spelt, Weizen, Gerste, Bufbohne, Rübsamen [rapicium semen] eingebracht werden, opfre der Ceres ein Schwein weiblichen Geschlechts, aber dem Janus, dem Jupiter und der Juno Weihrauch [thus] und Wein. Ehe das Schwein geschlachtet wird, lege dem Janus ein Häuflein Opferkuchen hin [struem commovere], und sprich also: „Vater Janus, ich lege dir Opferkuchen vor und bete gute Gebete, auf daß du mir, meinen Kindern, meinem Hause und meinem Gesinde gnädig sein wollest." Auch dem Jupiter bringe Opferkuchen [ferctum] dar, und bete [mactare] also: „Jupiter, ich lege dir diesen Opferkuchen vor und bete gute Gebete, auf daß du mir, meinen Kindern, meinem Hause und meinem Gesinde gnädig sein wollest. Laß dir diese Opferkuchen gesegnet sein." Darauf bringe dem Janus Wein dar und sprich: „Vater Janus, wie ich dir bei Darbringung des Opferkuchens gute Gebete gebetet, so laß dir auch diesen Opferwein gesegnet sein." Ferner bete auch zum Jupiter so: „Jupiter, laß dir den Opferkuchen, laß dir den Wein gesegnet sein." — Sodann schlachte das Schwein. Sind dessen Eingeweide zerschnitten, so bringe, wie vorher, dem Janus und Jupiter Opferkuchen dar, gib dem Janus und Jupiter abermals Wein, und endlich bringe der Ceres die Eingeweide des Schweines und Wein dar.

Varro de r. r. 1, 50. Der Name Ernte [messis] kommt von Ernten [metere] her, und wird insbesondere vom Getreide [frumentum] gebraucht. Letzteres wird aber auf dreierlei Weise geerntet: 1) Die Schnitter fassen ein Bündel Halme mit der linken Hand, schneiden sie mit der Sichel [falx] nahe an der Erde ab, und legen jedes abgeschnittne Bündel auf die Erde. Sind deren nun viele vorräthig, so nehmen sie dieselben vor und schneiden die Aehren ab. Die Aehren [spica] werden in Körbe geworfen und

auf die Tenne geschafft, das Stroh [stramentum] wird auf dem Felde gelassen und in Schobern aufgebanst. — Anders wird z. B. im Picenischen geerntet. Dort haben die Schnitter einen krummen hölzernen Stab, an dessen Ende sich eine kleine eiserne Säge befindet. Mit der Säge wird ein Bündel Aehren gefaßt und abgeschnitten; die Halme bleiben stehn, und werden erst später unten abgeschnitten [subsecare]. — Auf die dritte Art wird bei Rom und in den meisten Gegenden geerntet [metere]. Man faßt die Halme oben mit der linken Hand und schneidet sie mitten durch. Das auf diese Weise stehen bleibende Stroh wird erst später abgeschnitten. Das obere Theil, welches mit der Aehre abgeschnitten ist, kommt mit auf die Tenne, wohin es in Körben getragen wird. Hier wird es offen [palam] hingelegt, und mag wohl deswegen palea heißen. — Das Wort stramentum [Stroh] leitet man von sternere [streuen] her.

Sobald das Getreide reif ist, muß zur Ernte geschritten werden. Die abgeschnittnen Aehren werden in Körben auf die Tenne getragen.

Colum. de r. r. 2, 20. Ist die Saat reif, so muß man die Ernte rüstig beginnen, sonst thun Vögel und andre Thiere Schaden, oder die Körner, ja selbst die Aehren fallen von den ausgetrockneten Halmen; tritt vollends Sturm oder Wirbelwind ein, so fällt das Meiste zu Boden. Den Anfang der Ernte macht man in der Zeit, wo die Körner noch nicht ganz hart sind, und läßt die Körner auf der Tenne oder im Schober noch nachwachsen. — Es gibt aber verschiedne Arten, das Getreide zu schneiden. Viele schneiden den Halm in der Mitte mit Sicheln ab, die entweder einen Schnabel oder Zähnchen haben; Viele reißen die Aehre mit einem kammförmigen Werkzeug ab, was sehr leicht ist, wenn die Halme einzeln, aber schwer, wenn sie dicht stehn. — Sind nun die Aehren mit einem Theile des Halmes abgeschnitten, so bringt man sie sogleich in einen Haufen oder unter ein auf dem Felde errichtetes Dach, und drischt sie, sobald die Sonne sie ausgetrocknet hat. Sind aber die Aehren allein weggenommen, so kann man sie in eine Scheuer bringen, und dann im Winter mit Stöcken [baculus] ausdreschen, oder die Arbeit vom Vieh verrichten lassen. Wird auf der Tenne gedroschen, so geht das besser mit Pferden als mit Ochsen, wobei man auch eine Dreschwalze [tribula] oder Schleife [traha] in Anwendung bringen kann; beide machen die Halme mit Leichtigkeit klein. Die Aehren selbst werden lieber mit Stöcken [fustis] geschlagen,

und dann mit Futterschwingen [vannus] gereinigt. Ist das Getreide mit Spreu [palea] gemischt, so benutzt man zur Reinigung einen gelinden und gleichmäßig wehenden Wind. Uebrigens ist es nicht rathsam, auf einen solchen zu warten, weil der harte Winter oft früher kommt, als der gewünschte Wind. Man benutzt demnach lieber den ersten besten Wind. Herrscht mehrere Tage Windstille, so reinigt man mit der Futterschwinge, um nicht am Ende durch Mangel an Wind um den ganzen Ertrag der Ernte zu kommen. Soll nun das Getreide für mehrere Jahre aufbewahrt werden, so muß es nochmals gereinigt werden, denn je reiner es ist, desto weniger wird es von Kornwürmern angegriffen. Soll es bald verthan werden, so reinigt man es nicht wieder, sondern kühlt es im Schatten, und bringt es dann in den Kornspeicher.

Plin. 18, 30, 72. Es gibt auch Gegenden, wo man die ganzen Halme mit der Wurzel ausreißt, damit das Stroh so lang als möglich bleibt, und zum Decken der Häuser dienen kann. — Die Halme [culmus] des Welschen Hirsens [panicum] dienen nicht zum Dachdecken; die des Gemeinen Hirsens [milium] werden in der Regel verbrannt. Das Gerstenstroh [hordei stipula] bekommen die Ochsen zu fressen; es ist ihnen sehr willkommen. — In Gallien werden die Rispen des Welschen und Gemeinen Hirsens einzeln mit einem Handkamm geerntet.

g. Tenne, Dreschen, Speicher.

Varro de r. r. 1, 51. Die Tenne [area] wird im offnen Felde auf einer Höhe angelegt, die der Wind bestreicht. Sie muß kreisrund sein, in der Mitte etwas erhaben, damit das Regenwasser ablaufen kann. Der Boden muß von Natur fest sein und noch fester gestampft werden, besonders wenn er aus Thon besteht, damit sie im Sommer keine Ritzen bekommt, in die dann Körner fallen, in die sich Wasser zieht, und die den Mäusen und Ameisen Gelegenheit zur Ansiedelung geben. Man pflegt deswegen die Tenne mit Oelabgang zu begießen; dieser läßt kein Unkraut aufkommen, und ist Gift für Mäuse und Maulwürfe. Manche machen die Tenne aus Steinen oder aus einer festgeschlagenen Kittmasse. In Ländern, wo zur Dreschzeit oft heftige Regen fallen, gibt man der Tenne auch ein Dach. Ist sie dachlos und die Gegend heiß, da macht man neben sie ein Dach, unter dem sich die Arbeiter in der Mittagshitze ausruhen können.

Varro de r. r. 1, 52. Um zur Aussaat den besten Samen [semen] zu haben, drischt man die schönsten Aehren für sich. Das Dreschen geschieht oft mit der Schleife [tribulum], vor welche Zugvieh gespannt ist. Sie besteht aus einem Brete, das durch Steine oder Eisen rauh gemacht ist, und auf dem eine schwere Last liegt oder der Drescher sitzt, während das Vieh zieht und so die Körner aus den Aehren reibt. Man braucht auch einen von Bretern gebauten sogenannten Punischen Wagen, auf dem der Drescher sitzt, und der auf gezähnten Walzen geht; er ist z. B. im diesseitigen Spanien und anderwärts in Gebrauch. Man läßt auch in manchen Gegenden die Körner vom Vieh austreten, und jagt es zu diesem Zwecke mit Stöcken darauf herum.

Sind die Körner aus den Aehren gedroschen, so wirft man sie mit Wannen oder Wurfschaufeln bei gelindem Winde in die Höhe. So fällt die Frucht selbst wieder gerade nieder und wird in Körbe gepackt; die Spreu [acus] fliegt beim Wurfeln [evannitur] bis über die Tenne hinaus.

Varro de r. r. 1, 57. Der Weizen wird in hohen Speichern [granarium] aufbewahrt, durch welche der Nord- und Ostwind streicht, wohin aber keine feuchte Luft dringen kann. Wände und Boden bekommen einen festen Ueberzug von marmorähnlichem Stuck, oder wenigstens von Thon, der mit Spreu und Oelabgang durchknetet ist. Ein solcher Ueberzug schützt gegen Mäuse und Würmer, macht auch die Körner fester. Manche besprengen die Körner selbst mit Oelabgang, Andre mit andren Dingen.

In manchen Ländern, wie in Kappadocien und Thracien, werden unterirdische Höhlen, die man Seiren nennt, als Kornspeicher benutzt; in Spanien haben die Leute zu diesem Zwecke Schachte [puteus]. Deren Boden wird mit Spreu belegt, und es wird dafür gesorgt, daß weder Nässe noch Luft eindringen kann. Wo es an Luft fehlt, da fehlt auch der Kornwurm [curculio]. In diesen Schachten hält sich der Weizen wohl 50 Jahre gut, der Gemeine Hirsen aber 100. Im diesseitigen Spanien und in Apulien bauen die Landleute auch hohe Kornspeicher [granarium]; sie sind so eingerichtet, daß sie von der Seite aus durch Fenster und auch durch Oeffnungen, die in ihrem Boden sind, gelüftet werden können.

Varro de r. r. 1, 58. Bufbohnen und Hülsenfrüchte können lange in Oelgefäßen aufbewahrt werden.

Varro de r. r. 1, 63. Beginnt der Kornwurm auf dem Speicher Schaden zu thun, so nimmt man das von ihm angegangene Getreide, legt es an die Sonne, setzt auch Wassergefäße daneben, in welchen sich die Kornwürmer von selbst sammeln und sterben. — Wer sein Getreide in Schachten liegen hat, muß diese, wenn er es herausholen will, vorher öffnen, denn es ist gefährlich, gleich nach der Oeffnung hinunter zu steigen, und man hat Beispiele, daß Leute dabei erstickt sind. — Spelt [far], den man in Aehren aufbewahrt hat und dann zum Verspeisen anwenden will, nimmt man im Winter vom Speicher, stampft ihn und röstet ihn dann.

Plin. 18, 30, 72. Der Spelt läßt sich nicht gut aus den Hülsen dreschen, wird daher in ihnen aufbewahrt. — Die Spreu vom Getreide wird wie Heu verfüttert; am besten ist die vom Gemeinen Hirsen, nächstdem von der Gerste, am schlechtesten die von Weizen. — Um Stroh [culmus] zu verfüttern, drischt man es mürbe, besprengt es mit Salzwasser, trocknet es, und wirft es dann dem Rindvieh bündelweis vor. — Die Stoppeln [stipula] zünden Manche auf dem Felde an, und Virgil preist dieses Verfahren sehr hoch; sein wichtigster Grund ist, daß dabei das Unkraut mit verbrennt.

Plin. 18, 30, 73. Die Speicher [horreum] wollen Einige mit 3 Fuß dicken Backsteinmauern erbaut wissen; man soll sie nach ihrer Meinung von oben füllen, keinen Luftzug gestatten, keine Fenster dran haben. Andre wollen Fenster, die aber nur nach Nordosten oder Nord gerichtet sind; sie verlangen auch, daß beim Bau kein Kalk verwendet wird, indem sie meinen, er sei dem Getreide sehr schädlich. Cato schreibt vor, den Estrich der Speicher mit Oelabgang zu tränken. Manche Landleute legen hölzerne Kornspeicher [granarium] an, die auf Säulen ruhn und von allen Seiten her, auch von unten, Luftzug haben. Andre behaupten dagegen, daß das Getreide in solchen hölzernen Speichen zusammenschrumpfe, und daß es sich erhitze, wenn es unter Ziegeln liege. Viele verbieten das Umstechen des Getreides, und sagen, der Kornwurm dringe nicht über 4 Finger tief ein, und so sei Alles, was tiefer liegt, sicher. Columella glaubt auch, der Westwind [favonius] sei den Getreidevorräthen zuträglich, worüber ich mich wundre, da er doch zu den trockensten Winden gehört. Manche geben den Rath, man solle eine Feuerkröte [rubeta] an einem Hinterbein im Eingang der Scheuer auf-

hängen. — Mir scheint, es komme vorzugsweis darauf an, daß das Getreide zu rechter Zeit aufgespeichert wird; denn wird es feucht und unreif eingebracht, oder warm aufgehäuft, so ist man gewiß nicht vor Schaden sicher. — Einige besprengen den Weizen, der größeren Haltbarkeit wegen, mit Oelabgang; Andre nehmen dazu chaleidische oder karische Kreide, oder Wermuth [absinthium, apsinthium]. Auch zu Olynth und bei Cerinth auf Eubäa gibt es eine Erdart, welche das Verderben des Getreides verhindert. In den Aehren aufbewahrt leidet es ebenfalls nicht leicht. Die vortheilhafteste Anstalt für seine Aufbewahrung besteht in Gruben [scrobs], die man Siren nennt, und die z. B. in Kappadocien, Thracien, Afrika gebräuchlich sind. Man legt sie in trocknem Erdreich an, deckt ihren Boden mit Spreu, und wirft die vollen Aehren hinein.

Varro behauptet, daß sich in einer Höhle bei Ambracia Bufbohnen von der Zeit des Königs Pyrrhus bis zu dem Kriege erhalten haben, welchen Pompejus der Große gegen die Seeräuber geführt, also ungefähr 220 Jahre lang. — In Kichern erzeugen sich auf Kornböden keine Würmer. — Manche schütten die Hülsenfrüchte über Krüge, die mit Essig gefüllt und oben mit Pech verstrichen sind, und die auf Asche stehn. Hierdurch glauben sie die Würmer abzuhalten. Andre thun sie in Salzfässer und verstreichen diese mit Gyps. Noch Andre besprengen die Linsen mit Essig, der mit Saft von Silphium-Thapsia [laserpitium][143]) angemacht ist, und befeuchten sie, wenn sie wieder trocken sind, mit Oel. Das kürzeste Verfahren besteht aber darin, daß man Alles, was sich lange halten soll, bei Neumond sammelt[144]). Sammelt man dagegen bei zunehmendem Mond, so nehmen auch die Körner noch an Größe zu[145]), und man profitirt also in dem Falle, daß man sie verkaufen will.

Pallad. de r. r. 1, 19. Der Speicher [horreum] muß hoch und weit von aller Feuchtigkeit, namentlich von der Miststätte und den Ställen entfernt liegen, muß kühl und luftig sein. Sein Boden muß mit Backstein gepflastert sein, und, wo große Ernten zu erwarten, wird der ganze Raum in Abtheilungen gebracht. Wo we-

[143]) Thapsia Silphium, Linné.

[144]) Hilft so wenig wie die Feuerkröte.

[145]) Nehmen nicht zu.

nig zu erwarten, werden die verschiednen Körnerarten nur durch Flechtwerk getrennt, oder in Körben untergebracht. Die Wände der Kornböden [granarium] werden mit Lehm überzogen, dem Oelabgang beigemischt, und der mit Blättern von wilden und zahmen Oelbäumen, statt mit Spreu, gemengt ist. Eine solche Wand schützt gegen Kornwürmer und andre schädliche Thiere. Zu demselben Zwecke mischt man auch dem Getreide Korianderblätter bei. Das Wichtigste, was man zur Erhaltung des Getreides im Voraus verfügen kann, besteht übrigens darin, daß es von der Tenne, ehe es auf den Speicher kommt, erst an einem besondren Orte abgekühlt wird. — Auch das Klebrige Berufskraut [conyza][146]) soll, wie die Griechen versichern, getrocknet unter das Getreide gelegt, seine Erhaltung für lange Zeit sichern.

IX. Mühle.

Homer., Odyssea 20, v. 105 seqq. Im Palaste des Odysseus auf Ithaka standen Mühlen, und mit diesen bereiteten 12 Müllerinnen [ἀλετρὶς γυνή] Schrot [ἄλφιτον] und Mehl [ἄλειαρ] aus Weizen [πυρός], den sie schroteten [ἀλέειν]. Die schwächste der Müllerinnen arbeitete noch fleißig, wie die übrigen ihr Tagewerk vollendet hatten, stellte aber, wie sie bei heitrem Himmel gewaltigen Donner hörte, ihre Mühle hin [μύλην στήσασα] und betete zum Zeus: „Erhöre mich! tödte die Freier, für die ich immer mahlen [ἄλφιτα τεύχειν] und mich zu Tode arbeiten muß.“

Cato de r. r. 10, 4. Der Landmann muß eine Mühle haben, die von einem Esel bewegt wird [molä asinariä], und eine andre, die von Menschenhänden gedreht wird [molä trusatiles].

Virgil., Aeneïs 1, v. 178 seqq. Als Aeneas mit seinen Gefährten gelandet war, zündeten diese Feuer an, rösteten das Getreide und schroteten es zwischen Steinen [frangere saxo].

Servius ad Virgil. Aen. 1, 179. Die Alten hatten keine eigentlichen Mühlen, sie rösteten das Getreide und zerstießen es dann im Mörser [in pilas missa pinsere], und Denjenigen, welcher dieses Geschäft besorgte, nannte man pinsor, jetzt heißt er pistor.

[146]) Erigeron viscosum, Linné.

Ovid. Fast. 6, 318. Das Eselchen treibt die aus Trachyt gebaute Mühle [pumiceā molā].

Ovid. Medic. fac. 72. Laß Lupinen und Bufbohnen zwischen schwarzen Mühlsteinen mahlen [147].

Vitruv. de architectura 10, 10. An Flüssen baut man Räder [rota], deren Kranz [frons] Schaufeln [pinna] hat, gegen welche das Wasser stößt, so daß die Räder sich drehen müssen [148]. Bei der Mühle trägt die Welle [axis] des Wasserrads an ihrem andren Ende [in uno capite] [149]) ein gezähntes Rad [tympanum dentatum], welches senkrecht läuft wie das Wasserrad. Dieses gezähnte Rad treibt ein andres wagrechtes [planus] Rad, dessen Axe ein Eisenstab [subscus] ist, der den Läufer hält [qua mola continetur] [150]). Ueber dem Läufer [in qua machina] steht ein Trichter [infundibulum], aus dem das Getreide zwischen die Mühlsteine [molā im Plural] läuft, woselbst es durch die drehende Bewegung in Mehl verwandelt wird.

Plin. 18, 10, 23. Das Stampfen [pistura] des Getreides, des Hirsens, Sesams u. s. w. ist nicht immer leicht. In Etrurien stampft [pisere] man die Aehren des Speltes, nachdem sie geröstet [torrere] sind, vermittelst einer mit Eisen beschlagenen Mörserkeule [pilum präferratum] in einen engen gezackten Mörser [fistula serrata] [151]). Stampfen die Leute unvorsichtig, so werden

[147]) Ebenfalls Trachyt gemeint.

[148]) Es ist hier von unterschlächtigen Wasserrädern die Rede. Der Kranz (Umfang) derselben hat Schaufeln (Querbreter), gegen welche das Wasser stößt, indem es den unten befindlichen Theil des Rades berührt.

[149]) An dem im Innern des Gebäudes befindlichen Wellende, woselbst unsre Mühlen das Kammrad tragen, welches das Getriebe in Umlauf setzt. Die Axe dieses Getriebes (Drillings) trägt den Läufer.

[150]) Man denke sich, daß der Läufer in der Mitte das Auge (Loch) hat, durch welches das Getreide fällt, um zwischen Läufer und Bodenstein zu kommen. Mitten durch das Auge geht wagrecht ein eiserner Stab (subscus), der sich nach 2 Seiten hin verlängert und eine Speiche des um den Läufer gelegten Rades vorstellt. Die Mitte dieses Eisenstabes trifft in die Mitte des Auges, ist die Mitte des Läuferrads und Läufers, und wird von einer unbeweglichen Eisenspitze getragen, die aus der Mitte des Bodensteins hervorragt.

[151]) Bei Cato de r. r. 10, 3 bedeutet fistula farraria ebenfalls einen engen Mörser.

die Körner zerstoßen und das Eisen kann brechen [152]). Der größte Theil Italiens wendet eine rauhe Mörserkeule [ruidum pilum] [153]) an, läßt auch wohl die Arbeit durch ein Räderwerk besorgen, dessen Bewegung vom Wasser ausgeht. — Uebrigens will ich hier noch anführen, wie man nach Mago's Meinung stampfen soll. Er räth, den Weizen erst sehr naß zu machen, dann die Spelzen abzustampfen [evallere] [154]), dann ihn an der Sonne zu trocknen und nun nochmals zu stampfen. Eben so solle man mit der Gerste verfahren. Linsen solle man erst rösten, dann mit Kleie [furfur] leicht stampfen, auch könne man statt der Kleie Backstein oder Sand nehmen. Die Kicher-Platterbse [ervilia] [155]) solle man wie die Linsen behandeln, den Sesam aber erst in heißem Wasser einweichen, dann ausbreiten, dann reiben, und ferner in kaltes Wasser werfen, so daß die Spreu obenauf schwimmt; endlich solle man ihn abermals auf einem Leinwandtuche in der Sonne ausbreiten, und zwar schleunig, damit er nicht mißfarbig und schimmlig werde [mucescere].

Plin. 18, 11, 29. Gries [alica] ist eine ganz vortreffliche und sehr gesunde Speise. Den besten bereitet man in Italien, und namentlich berühmt ist der kampanische. In Kampanien wird das ganze Jahr hindurch gesät, Einmal welscher Hirsen, zweimal Spelt, und doch blühen im Frühling zwischen den Saaten, die indessen geruhet haben, Rosen, die an Wohlgeruch die Gartenrose übertreffen. Man pflegt zu sagen, Kampanien erzeuge mehr Wohlgerüche als andre Länder Oel. Der kampanische Gries wird aus Spelt [zea], den ich auch Korn [semen] nenne, bereitet. Er wird in einem hölzernen Mörser gestampft, denn harter Stein würde ihn zu Staub zermalmen. Das Stampfen besorgen gefesselte Sklaven. Das Unterende der Mörserkeule ist mit Eisen belegt. Ist durch Stampfen die Schale [tunica] abgelöst, so wird der von ihr

[152]) Es ist hier vom Spelt die Rede, und gemeint, daß von ihm nur die Spelzen abgestoßen werden sollen. Mehl würde man in einem Mörser, dessen Inneres Zacken hätte, nicht zu Stande bringen.

[153]) Der Gegensatz scheint zu sein: Bei den Etruskern ist das Innre des Mörsers zackig, die Keule aber nicht; bei den andren Italiänern ist der Mörser glatt, die Keule aber rauh. — Die ganze Darstellung ist nicht klar; das ganze Kapitel hat jedenfalls im Laufe der Zeit viele Fehler aufgenommen.

[154]) Hier ist wie beim Spelt anzunehmen, daß die ganzen Weizenähren, ohne vorhergehendes Dreschen, gestampft werden. — [155]) Lathyrus Cicera, L.

befreite Kern [medulla] klein gestoßen [concidere]. Auf diese Weise erhält man 3 Sorten von Gries, eine feinere, mittlere und gröbere. — Ist man so weit, so ist die Waare schon besser als die alexandrinische, jedoch fehlt ihr noch die schöne weiße Farbe, durch welche sie sich auszeichnet. Erst durch die Beimischung von Kreide [creta] wird der kampanische Gries weiß und zart, was allerdings wunderbar klingt [156]). Man findet diese Kreide zwischen Putroli und Neapel auf dem sogenannten Weißerdigen Hügel [collis Leucogäus]. Es ist noch jetzt ein Dekret des Kaisers Augustus vorhanden, durch welches er, als er eine Kolonie nach Kapua führte, befahl, es sollten den Neapolitanern jährlich 20,000 Sestertien für den besagten Hügel aus seiner kaiserlichen Kasse gezahlt werden. Als Grund dieser Bestimmung wurde angegeben, daß die Kampaner behaupteten, ohne jenes Mineral [metallum] keinen Gries fertigen zu können. — Unächter Gries wird meist aus einem Spelt gemacht, der in Afrika ausgeartet ist [degenerare]. Seine Aehren sind breiter, dunkler, und stehn auf einem kurzen Halm [stipula]. Man stampft die Körner mit Sand, aber die Schale geht denonch nicht leicht ab. Sodann wird der vierte Theil Gyps [gypsum] zugesetzt, und die Mischung durch ein Mehlsieb [farinarium cribrum] gesiebt. Das Gröbste bleibt im Siebe zurück und heißt Rückstandsgries [alica excepticia]. Was durchgegangen ist, wird in einem feinen Siebe gesiebt, und auf diese Weise entsteht die zweite Griessorte [alica secundaria]; beim dritten Sieben in einem noch feineren Siebe geht fast nur der Sand durch, und was im Siebe bleibt heißt Siebgries [alica cribraria]. — Man fertigt auch aus Weizen unächten Gries, indem man ihn halbgar kocht, an der Sonne trocknet, leicht anfeuchtet, und endlich zwischen Mühlsteinen [molä im Plural] mahlt.

Plin. 36, 18, 29 u. 30. Varro gibt an, die beweglichen Mühlsteine seien in Volsinii erfunden worden; einige solche Steine sollen sich von selbst bewegt und dadurch ihren Beruf angedeutet haben. — Nirgends kommt ein Stein vor, der so brauchbar für Mühlen wäre, wie der italiänische. In manchen Provinzen findet sich gar kein brauchbarer.

Juvenal. 8, 66. Abgelebte Gäuler zerren am Wagen;

---

[156]) Es ist noch zu bemerken, daß creta nicht bloß Kreide, sondern auch weißen Thon bedeuten kann.

sie würden sich besser zum Drehen des Mühlsteins passen [versare molam].

Pausanias, Lacon. 3, 20, 2. Man sagt, daß Myles, Sohn des Leler, von allen Menschen zuerst die Mühle [μύλη] erfunden, und zu Alesia Getreide gemahlen [ἀλέειν, ἀλέσαι] habe.

Aulus Gellius, Noctes atticä 3, 3. Varro und viele andre Schriftsteller sagen, der Komödiendichter Plautus habe die Lustspiele, welche Saturio und Aditus heißen, und noch eins, dessen Name mir nicht gleich einfällt, in der Stampfmühle [pistrinum] geschrieben; er habe nämlich all sein durch seine Schriften verdientes Geld in kaufmännischen Unternehmungen verloren, sei arm nach Rom zurückgekehrt, und habe sich daselbst an einen Bäcker [pistor] vermiethet, bei dem er an der Handmühle [molä trusatiles] gearbeitet.

Pallad. de r. r. 1, 42. Ist Wasser zur Gnüge vorhanden, so muß man es auch benutzen, um Wassermühlen [aquariä molä] anzulegen, wo das Getreide, ohne daß ein Vieh oder ein Mensch sich anstrengt, gemahlen [frangere] wird.

Eustathius 1571, 38. Müllerinnen heißen γυναῖκες ἀλετρίδες, auch μυλωθροὶ und μυλωθρίδες.

Eustath. 1885, 9. Die Müllerin heißt ἀλετρὶς γυνὴ von ἀλέω oder ἀλήθω, wovon auch das Mahlen ἀλετὸς heißt. — Zu Athen gab es auch, wie man im Rhetorischen Lexikon findet, Jungfrauen, die Müllerinnen [ἀλετρίδες κόραι] hießen, weil sie die zu Opfern nöthigen Opferkuchen [πόπανον] verkauften. Diese Müllerinnen standen in hohen Ehren, und es gab in Athen auch heilige Mühlen [μυλών]. — Pausanias sagt, jene attischen Müllerinnen hätten das heilige Mehl gemahlen [ἀλετὸν ἀλεῖν].

Nachtrag zur Mühle. Die Zeit, wo Wassermühlen erfunden worden, betreffend, so hat Salmasius gezeigt, es sei höchst wahrscheinlich, daß Dies zu Cicero's Zeit geschehn. Salmasius hat die von Aelius Lampridius verfaßte Lebensbeschreibung des Kaisers Heliogabal herausgegeben. Es findet sich in dieser (Kap. 24) eine Stelle, wo erzählt wird, „Heliogabal habe sich öfters den Spaß gemacht, seine Freunde an ein Wasserrad binden und dieses dann in Bewegung setzen zu lassen, so daß sie abwechselnd gehörig getaucht und dann wieder an die Luft gebracht wurden." Zu dieser Stelle macht nun der gelehrte Herausgeber folgende Bemerkung: „Antipater,

welcher nach meinem Dafürhalten zu Cicero's Zeit gelebt, hat ein Epigramm hinterlassen, aus dem wir ersehn, daß die Anwendung der Wasserräder zu jener Zeit eine neue Erfindung gewesen. Es lautet aber besagtes Epigramm also: „Lasset die mahlende Hand [χεὶρ μυλαῖος] nun ruhen, ihr Müllerinnen, schlaft ruhig weiter, wann der Haushahn die Morgenröthe verkündet. Ceres hat den Najaden befohlen, eure Arbeit zu verrichten. Sie ergreifen den Kranz [τροχιή] des Rades, drehen die Radwelle, und diese dreht mit ihren Speichen [einem Stirnrad] die hohle Last von 4 Mühlsteinen [μύλαξ]“ “ [157]).

Die zwei alten römischen Mühlsteine, welche man zu Anfang des vorigen Jahrhunderts zu Adel in Yorkshire gefunden, und von welchen Thornsby in den Philosophical transactions n. 282, p. 1285, Nachricht gegeben, waren so beschaffen: Der eine Stein war 20 Zoll breit, oben gewölbt, also ohne Zweifel der Bodenstein; der andre hatte eine auf jene Wölbung passende Vertiefung, an welcher Einkerbungen zu erkennen waren, stellte also ohne Zweifel den Läufer dar. S. Beckmann's Geschichte der Erfindungen, Bd. 2, Stück 1, Seite 10.

Zur Zeit, wo Pompeji unterging, waren die Mühlen schon zu ziemlicher Vervollkommnung gediehn. Sie wurden in besagter Stadt nicht von Wasser getrieben, weil weder ein Bach, noch ein Fluß zu Gebote stand. An's Retten der Mühlsteine haben bei hereinbrechender Noth wohl nur Wenige gedacht, und so fehlt es denn jetzt dort nicht an Mühlsteinen, durch welche man einen deutlichen Begriff von der Art und Weise, wie damals gemahlen wurde, bekommt. Der Bau einer solchen pompejanischen Mühle ist, was die Steine betrifft, folgender. Ein kreisförmiger, großer Stein bildet die Grundlage; sein Rand ist erhaben; das fertig gemahlene Mehl fällt auf den genannten Stein, sammelt sich auf dessen Rande und wird mit der Hand hinweg genommen. Auf der Mitte dieses Steines erhebt sich ein aus rauhem Trachyt geformter, am Oberende wagrecht abgestutzter Kegel; aus der Mitte dieses Oberendes ragt ein kurzer Eisenzapfen hervor. — Der beschriebene Kegel bildet den sogenannten

---

[157]) Da nur der Läufer hohl ist, so ist hier von einer Mühle mit 4 Läufern, also 4 Gängen, die Rede. Denken wir uns die damaligen Mühlsteien noch klein, wie die der Handmühlen, so konnte Ein Wasserrad bequem deren 4 treiben.

Bodenstein der Mühle; ihn muß der Läufer umschließen und sich so um ihn drehn, daß in dem zwischen Bodenstein und Läufer befindlichen engen Raume die Körner gemahlen werden. — Der Läufer hat die Gestalt einer Sanduhr, ist aber oben und unten offen, bildet also einen Doppeltrichter. In seine Mitte ist eine eiserne Scheibe eingesetzt, welche in der Unterseite ihrer Mitte eine Höhle hat, die auf den Eisenzapfen des Bodensteins paßt. Senkt man nun den Läufer über den Bodenstein, so wird dieser von dem unteren Trichter des Läufers umfaßt. In den oberen Trichter wird das Getreide geschüttet; dieses läuft durch 4 Löcher, von welchen die Eisenscheibe durchbohrt ist, abwärts, geräth zwischen Bodenstein und Läufer, und wird zermalmt, wenn der letztere sich dreht.

Auch die alten Deutschen haben ihr Getreide zwischen Handmühlsteinen gemahlen. In den Gräbern zwischen Wittenberg und Schlieben findet man solche Mühlsteine. Siehe Wagner's „Aegypten in Deutschland, Leipzig, Hartmann, 1833."

„Daß man das Getreide noch viele Jahrhunderte nach Erfindung der Mühlsteine auch in Mörsern gestampft hat, beruht wohl theils darauf, daß das Stampfen wohlfeiler und einfacher war, theils darauf, daß man wahrscheinlich durchaus nicht im Stande war, den Spelt zwischen Mühlsteinen von den Spelzen zu befreien, dieses Geschäft also durch Stampfen verrichten mußte, und es dann bequemer fand, nachdem man die Spelzen abgesondert, auch das Schroten noch im Mörser zu besorgen. — Noch in unsrer Zeit pflegen Oelmüller, deren Mühle mit Stampfen geht, unter diesen ihr für's Vieh bestimmtes Getreide in Schrot zu verwandeln.

Daß sich die Wassermühlen nur sehr langsam verbreitet, ist ebenfalls natürlich, da jede Haushaltung von jeher ihren Mörser und ihre Mühlsteine hatte, und an Sklaven großer Ueberfluß war. — In Sardinien hat noch heutiges Tages fast jede Haushaltung ihren Esel, der die Mühle besorgt.

„Daß namentlich die Zahl der Roßmühlen", sagt Beckmann in seiner Geschichte der Erfindungen, Bd. 2, Stück 1, S. 18 folg., „noch langehin sehr groß geblieben, kann man aus vielen Stellen schließen. Als z. B. Caligula, ungefähr 23 Jahre nach dem Tode des Augustus, zur Fortbringung von allerlei Sachen Pferde und Ochsen aus den Mühlen wegnahm, entstand in Rom Brodmangel, Sueton., vita Caligulä, cap. 39, woraus der Schluß zu

ziehn, daß damals nur wenige Wassermühlen vorhanden gewesen. — Auch in den Gesetzen ist ihrer und der Handmühlen noch lange Zeit nachher gedacht worden. Der Jurist Paulus, welcher ungefähr um's Jahr 240 nach Christo lebte, nannte, wo er die zum Vermächtniß eines Bäckers und eines Landwirths gehörigen Stücke bestimmte, den Müllereſel, asinus molendarius, und die Mühle, mola. Digestorum lib. 33, tit. 7, 18, cum de lanionis. — Verordnungen über die Mühlensklaven kommen noch unter Valentinian vor. Cod. Theodos. lib. 14, tit. 3, 7 oder L. 7. Post quinquennii. C. Th. de pistoribus. — Als die Einführung des Christenthums die Sitten verbesserte, wurden die Sklaven seltner, und Ausonius, der unter Theodosius dem Großen, gegen Ende des dritten Jahrhunderts, lebte, meldet ausdrücklich, daß man zu seiner Zeit aufgehört, Sklaven zu halten und Mühlen von Menschen treiben zu lassen."

„Oeffentliche Wassermühlen kommen inzwischen erst unter Honorius und Arcadius vor, und die ältesten Gesetze, die derselben (aquä molarum) gedenken, um's Jahr 398, zeigen deutlich, daß sie damals noch eine neue Anstalt gewesen, die man durch öffentlichen Schutz sichern mußte. Befehle wurden in dieser Absicht noch gegen Ende des fünften Jahrhunderts von Zeno erneuert und geschärft. Cod. Theodos. lib. 14, tit. 15, 4; und Cod. Justin. lib. 2, tit. 42, 10. — Die Mühlen Rom's waren an den Kanälen, welche Wasser nach Rom führten, angelegt; und weil dieses von vielen Handwerkern und zu mancherlei Gebrauch benutzt ward, so war verordnet, daß bei Vertheilung des Wassers die Mühlen allemal vorgehen sollten. Die meisten lagen unten am Berge Janikulus. Procopius, Gothicorum lib. 1, 19. Prudentius contra Symmachum, lib. 2, v. 948. — Da sie von so wenig Wasser getrieben wurden, so werden sie vermuthlich sehr wenig gefördert haben."

„Als Vitiges, König der Gothen, im Jahre 536 nach Christus den Belisar in Rom belagerte, und die 14 großen Wasserleitungen der Stadt verstopfen ließ, gerieth dieser in große Verlegenheit, nicht wegen Wassermangels überhaupt, denn dawider sicherte ihn die Tiber, sondern wegen Verlustes desjenigen Wassers, welches die Mühlen trieb, die alle an diesen Kanälen lagen. Pferde und Ochsen, die man hätte zum Mahlen brauchen können, fehlten; aber Belisar gerieth auf den kühnen Gedanken, Fahrzeuge auf die Tiber zu bringen, und

die Mühlen auf diese zu legen, um sie vom Strome treiben zu lassen. Der Versuch glückte vollkommen, und es wurden solcher Mühlen so viele, als nöthig waren, gebaut. Um diese zu zerstören, warfen die Belagerer starke Balken in den Strom; aber die Belagerten schützten sich durch vorgezogene Ketten. Dies scheint die Erfindung der Schiffsmühlen gewesen zu sein."

Windmühlen werden im Alterthum nicht erwähnt.

X. Maza, Puls[158], Brod, Kuchen.

Plato de republica 2, p. 372. Die Hauptnahrung der Republikaner soll, nach Sokrates' Ansicht, aus Gerstenschrot [κριθῶν ἄλφιτον] und Weizenmehl [πυρῶν ἄλευρον] bestehn, welche eingemengt [μάσσειν], gekocht [πέσσειν], gebacken [auch πέσσειν] werden, so daß tüchtige Maza [μᾶζα] oder Brod [ἄρτος] entsteht, und beides in Körben oder auf reinen Blättern aufgetragen werden kann.

Cato de r. r. 74. Willst du Brod [panis] backen, so wasche die Hände und den Mörser [mortarium] recht rein, thue das Mehl [farina] in den Mörser, allmälig Wasser hinzu, knete [subigere] es tüchtig. Hast du es gut geknetet, so gib ihm die richtige Brodgestalt und backe es unter einer irdenen Schüssel [testu][159].

Cato 75. Einen Opferkuchen [libum][160] backe in folgender Weise: Nimm 2 Pfund Käse, zerreibe sie gut im Mörser, und wenn du sie fein zerrieben hast, so schütte 1 Pfund Mehl von Siligoweizen [farina siliginea] hinzu, oder wenn das Gebäck zarter werden soll, so nimm nur ½ Pfund feinsten Weizenmehls [similago]; auch füge ein Ei hinzu und knete es gut hinein. Gib der Masse die Brodform, lege Blätter unter, und laß sie auf einem heißen Herde unter einer Schüssel [testu] langsam backen [coquere].

Cato 76. Einen Kuchen [placenta] backe also: Nimm 2 Pfd. Mehl von Siligoweizen [farina siliginea], und mache sie naß, knete

[158]) Siehe S. 43, Anm. 108.

[159]) Man hat sich zu denken, daß das Brod auf den heißen Herd gelegt, mit der Schüssel bedeckt, und diese mit heißer Asche und Kohlen dick belegt wurde.

[160]) Dieser wurde von den Menschen gegessen, nachdem er den Göttern angeboten war.

sie [condepsere], und mache daraus den Boden des Kuchens. Dann nimm 2 Pfund Graupen [alica], thue sie in Wasser, laß sie weich werden, schütte sie dann in einen Mörser und gieße das Wasser ab. Knete [depsere] sie dann mit der Hand, und wenn sie tüchtig durchgearbeitet [subigere] sind, so füge 4 Pfund Mehl hinzu, knete Graupen und Mehl zusammen und mach aus dem so gewonnenen Teige die Zwischenböden [tractum] für den Kuchen. Lege diese Zwischenböden einstweilen in einen Korb [qualum], laß sie da trocken werden, und bestreiche sie überall mit Oel. — Ist die Arbeit so weit gediehn, so heize den Herd [focus] und die irdne Schüssel [testum]. — Nun nimm 14 Pfund Schafkäse, der nicht sauer, sondern recht frisch ist, wasch ihn in dreimal zu erneuerndem Wasser tüchtig ab. Trocknе ihn dann und bringe ihn in den Mörser, knet ihn darin mit den Händen so gut wie möglich. Nimm ihn dann heraus, reib ihn durch ein Mehlsieb, thu ihn in den Mörser zurück. Füge nun $4\frac{1}{2}$ Pfund Honig hinzu und menge es gut mit dem Käse. — Jetzt lege den Kuchenboden auf ein reines Bret, biege den Rand des Bodens in die Höh, lege mit Oel bestrichne Lorbeerblätter unter. Auf den Kuchenboden lege einen Zwischenboden, bestreiche ihn mit der Mischung von Käse und Honig, lege dann wieder einen Zwischenboden, und auf diesen wieder die Käsemischung u. s. w., bis Alles verthan ist. Endlich setze den Kuchen auf dem Herde unter die Schüssel, decke diese ganz mit glühenden Kohlen zu, und laß das Ganze langsam, aber gehörig durchbacken. Zwei- bis dreimal wird die Schüssel abgehoben und nachgesehn, ob der Kuchen gar ist. Ist er wirklich gar [coctus], so wird er vom Herde genommen, und mit Honig bestrichen.

Cato 77. Eine Brezel [spira] backe so: Mach Alles zurecht wie beim Kuchen, lege aber die Zwischenböden nicht wie bei jenem auf, sondern drehe sie wie ein Seil und lege sie so auf den Kuchenboden.

Cato 78. Die Torte [scriblita] mache wie den Kuchen, aber ohne Honig.

Cato 79. Schmeerkräpfel [globus] backe so: Knete Käse und Graupen zusammen, forme daraus Kräpfel von der erwünschten Größe. Thue Schmeer [unguen] in einen heißen Kessel, thue jedesmal 1 oder 2 Kräpfel hinein, koche sie, wende sie öfters mit Rührhölzern, nimm sie heraus, sobald sie gar sind, reibe sie mit Honig und Mohn [papaver] ein, und trage sie auf.

Cato 80. Spritzkuchen [enchytus] mach wie Schmeer-

kräpfel, treib aber den Teig durch eine Röhre in den siedenden Schmeer, und richte es so ein, daß er sich dabei dreht und windet. Ist er gar, so wird er bestrichen, gefärbt, und mit Honig oder Meth aufgesetzt.

Cato 81. Napfkuchen [erneum] mach wie den Kuchen aus Mehl, Graupen, Käse und Honig, mische das Alles in einer Mulde, thue es dann in einen irdnen Napf [hirnca], setze diesen in einen ehernen, mit heißem Wasser gefüllten Topf, und koche ihn auf dem Feuer. Ist er gar, so schlag den Napf entzwei und setz den Kuchen auf.

Cato 82. Kugelkuchen [sphärica] mach wie die Brezel, jedoch so, daß du aus den Zwischenböden, dem Käse und Honig Kugeln formst, und diese dicht zusammen auf den Kuchenboden setzest.

Cato 84. Süßkuchen [savillum] mach so: Nimm ½ Pfund Mehl, 2½ Pfund Käse, mische diese Bestandtheile, als sollte ein Opferkuchen [libum] gebacken werden; füge ¼ Pfund Honig und ein Ei hinzu. Streich einen irdenen Tiegel [catinus] mit Oel aus, thue die Masse hinein, den Tiegel unter die Schüssel, decke diese zu, sieh darauf, daß der Kuchen in der Mitte, wo er am höchsten ist, recht gar werde [percoquere]. Ist er gar, so nimm ihn heraus, bestreich ihn mit Honig, reibe Mohn ein, setze den Kuchen wieder ein wenig unter die Schüssel, nimm ihn später wieder heraus und trage ihn im Napfe auf, und gib Löffelchen [lingula] dazu.

Cato 85. Punischen Brei [puls punica] backe so: Thu ein Pfund Graupen [alica] in Wasser, laß sie gut durchweichen. Thue sie darauf nebst 3 Pfd. frischem Käse, ½ Pfund Honig, einem Ei, in eine reine Mulde, mische Alles gut und schütte es in einen neuen Topf.

Cato 86. Körnerbrei [granca] aus Weizen koch so: Schütte ½ Pfund reinen Weizen in einen reinen Mörser, wasche ihn fein, reibe die Schalen ab und spüle sie weg. Sodann thue den Weizen in einen Topf [aula], gieße reines Wasser hinzu und koche. Ist er gar, so gieß allmälig so viel Milch zu, bis ein dicker Brei [cremor] entstanden ist.

Cato 87. Kleisterbrei koche so: Reinige Siligoweizen [siligo] gut, schütte ihn in eine Mulde, gieß täglich zweimal Wasser auf. Am zehnten Tage schütte das Wasser ab, und rühre die Masse in einem Troge, bis sie wie Hefen [fäx] wird. Thue dann die Masse in ein neues Leinentuch, drücke den Brei durch das Tuch in

eine neue Schüssel [patina] oder in einen Mörser, rühre ihn abermals. Setze die Schüssel in die Sonne, bis der Brei darin trocknet; ist er getrocknet, so bring ihn in einen neuen Topf und laß ihn darin mit Milch kochen.

Cato 121. Mostkuchen [mustaceus] backe so: Nimm einen Modius Mehl von Siligoweizen, feuchte es mit Most an, thue Anis [anisum], Kreuzkümmel [cuminum][161], 2 Pfund Schmalz [adeps], 1 Pfund Käse, abgeschabte Krümchen von einem Lorbeerzweig hinzu. Hast du den Kuchen geformt, so lege Lorbeerblätter unter und backe ihn.

Cicero, Tuscul. 5, 34. Als einmal dem König Ptolemäus hausbacken Brod [cibarius panis] in einer Hütte gegeben wurde, war es ihm zu Muthe, als hätte er nie etwas Wohlschmeckenderes gegessen.

Cicero, Div. 2, 35. Die jungen Hühner, welche zur Wahrsagerei gehalten werden, füttert man mit Puls [puls]. Fällt, während sie fressen, ein Bissen [offa] aus ihrem Schnabel, was man tripudium nennt, so gilt Das für eine gute Vorbedeutung.

Valerius Maximus 2, 5, 5. Die alten Römer lebten sehr mäßig, genossen mehr Puls [puls] als Brod [panis]. Von ihnen stammt auch noch der Gebrauch des Opferschrots [in sacrificiis mola], welcher aus Spelt mit Zusatz von Salz gemacht wird, und womit man die Eingeweide bestreut. Die jungen Hühner [pullus], welche wahrsagen, werden mit Puls gefüttert.

Seneca, epist. 90, 22 u. 23. Die Mühlen sind so eingerichtet, daß ein rauher Stein fest liegt, während ein andrer rauher sich über ihm bewegt. Durch diese Reibung wird das zwischen ihnen befindliche Getreide zermalmt, und durch mehrmaliges Einbringen zwischen die Steine fein gemahlen. Das Mehl wird dann mit Wasser geknetet, das Brod wird geformt und unter heißer Asche gebraten. Später briet man es unter einer irdnen Schüssel [testa], und endlich hat man zu diesem Zwecke auch den Backofen [furnus] erfunden.

Colum. de r. r. 8, 11, 14. Die jungen Pfauen werden mit Puls [pulticula] gefüttert, die aus irgend einer Getreideart gekocht [coquere] ist.

---

[161]) Cuminum Cyminum, Linné.

Strabo 17, 2: Was Herodot von den Aegyptiern erzählt, daß sie nämlich den Lehm mit den Händen, den Brodteig aber mit den Füßen kneten, hat seine volle Richtigkeit.

Plin. 18, 8, 19. Die Römer haben lange Zeit von Puls [puls], nicht von Brod [panis] gelebt; daher nennt man auch jetzt noch Das, was man zum Brode ißt, pulmentarium; ein Bissen solcher Puls hieß offa, wie man z. B. aus Ennius ersieht. — Noch jetzt wird bei manchen Opfern, namentlich an Geburtstagen, eine Puls bereitet, die man puls fritilla nennt.

Plin. 18, 10, 24. Aus Gemeinem Hirsen [milium] bereitet man in Kampanien weiße Puls und wohlschmeckendes Brod.

Plin. 18, 11, 26. Der Gemeine Hirsen ist vorzüglich brauchbar zu Gährungsmitteln [fermentum], und ein solches hält sich, mit Most geknetet, ein Jahr lang. Ein ähnliches Gährungsmittel bereitet man auch aus der feinsten und besten Weizenkleie [tritici furfur], indem man sie mit Most, der 3 Tage alt ist, knetet und dann an der Sonne trocknet. Will man Brod backen, so nimmt man Stücke vom Hefenstück, macht sie nebst Speltmehl heiß, mischt sie unter das Brodmehl, und glaubt, so das beste Brod zu bekommen. — Uebrigens wird solcher Gährstoff nur zur Zeit der Weinlese bereitet. Will man ihn zu andrer Zeit anfertigen, so macht man aus Wasser und Gerste zweipfündige Klöße [offa], röstet sie auf dem heißen Herde oder in einer irdnen Schüssel unter Asche und glühenden Kohlen, bis sie roth werden, läßt sie dann in bedeckten Gefäßen, bis sie sauer werden, und gebraucht sie, um Brodteig in Gährung zu versetzen, nachdem man sie zuvor mit Wasser verdünnt. — Als noch Gerstenbrod in Gebrauch war, wurde es durch Zusatz von Erven [ervum] und Platterbsen [cicercula] gesäuert, und 2 Pfund davon genügten für 5 halbe Modius. Jetzt macht man den Sauerteig [fermentum] aus dem Brodmehl selbst; man knetet es nämlich, ehe Salz hinzukommt, kocht es dann wie Puls ab, und läßt es nachher stehn, bis es sauer wird. Noch gewöhnlicher ist es aber, von jedesmaligem Backen Teig aufzuheben, und ihn beim folgenden Backen als Sauerteig zu brauchen.

Plin. 18, 11, 27. Es scheint mir überflüssig, die verschiedenen Arten von Brod [panis] ausführlich abzuhandeln. Manches hat seinen Namen von der Fleischspeise, die man dazu ißt, wie z. B. das Austerbrod [panis ostrearius]; andres von seinem Wohl-

geschmack, wie das Kuchenbrod [artolaganus]; andres von der Schnelligkeit der Zubereitung, wie das Schnellbrod [speusticus], oder von der Art, wie es gebacken wird, wie das Ofenbrod [furnaceus], oder das Topfbrod [artopticus], oder Pfannenbrod [in clibanis coctus]. Vor nicht gar langer Zeit haben wir auch durch die Parther eine Brodsorte kennen gelernt, welche Wasserbrod oder parthisches Brod heißt, weil seine feinen, schwammartigen Höhlungen Wasser einsaugen. — Es gibt auch Völker, die Butter in den Brodteig kneten. — Den Picentinern verdanken wir das Graupenbrod. Neun Tage läßt man die Graupen [alica] weichen, am zehnten knetet man die Masse mit Rosinensaft [uvä passä succus] zur Gestalt eines Kuchens, dann bäckt [torrere] man sie im Backofen [furnus] in Töpfen [olla], die im Ofen platzen sollen. Man verzehrt solches Graupenbrod nur, nachdem es eingeweicht ist, was gewöhnlich in süßer Milch geschieht.

Plin. 18, 11, 28. Bäcker [pistor] hat es zu Rom bis zum Kriege gegen den Perseus, also bis zum Jahre 580 nach Erbauung der Stadt, nicht gegeben. Die Römer bereiteten sich ihr Brod selbst, und dies Geschäft lag insbesondre den Weibern ob, was noch jetzt bei den meisten Völkerschaften Sitte ist. Für Leckermäuler pflegten Köche [coquus], die man aus den Garküchen miethete, das Brod zu bereiten. Damals nannte man nur die Leute, welche das Getreide stampften, pistores, nicht die Bäcker. — Die aus Pferdehaar geflochtenen Siebe [cribrum] sind in Gallien erfunden, die Mehl- und Staubbeutel [excussorium und pollinarium] aus Leinen-Gewebe [linum] in Spanien, die aus Papyrum [papyrum] und Binsen [juncus] in Aegypten.

Martial. 5, 78, 9. Komm zu mir, lieber Turanius, und nimm vorlieb mit einem Würstchen [botellus], das auf schneeweißer Puls liegt.

Plutarch. Apophth. Lac. t. 1, p. 919 W. Nach der Schlacht bei Platää rief Pausanias, wie er die mit Leckerbissen besetzten persischen Tafeln sah: „Wahrhaftig, die Perser sind merkwürdige Leckermäuler! Sie haben so vielerlei und spüren doch ein Gelüste nach unsrer Maza [μάζα].“

Athen. 3, 73 (p. 109). Polemo erzählt, in Böotien sei dem Gotte Megalartos [Μεγάλαρτος] und dem Gotte Megalomazos [Μεγαλόμαζος] eine Bildsäule errichtet worden, und der

Dichter Alexis sagt: „Wie viel Schlingen stellen die unglückseligen Sterblichen auf, um Brod zu erhaschen!“ [162]).

Geoponica 2, 33. Einige backen Brod [ἄρτος] ohne Gährungsstoff [ζύμη], setzen aber Soda [νίτρον] hinzu. Diese macht Brod und auch Fleisch mürber. — Andre machen Brod [ἀρτοποιεῖν] ohne Gährungsstoff so: Am Tage vor dem, an welchem das Brod gebacken werden soll, werfen sie Trauben [σταφυλή] in Wasser, drücken sie am folgenden Tage aus und gebrauchen den ausfließenden Saft als Gährungsstoff; so wird das Brod wohlschmeckender und schöner. — Will man einen Gährungsstoff für's ganze Jahr haben, so mischt man den Schaum, der aus gährenden Weinfässern kommt, mit Mehl von Gemeinem Hirsen [κέγχρος], reibt beides sorgfältig zusammen, und formt Teigklumpen [μάζα] daraus, die man an der Sonne trocknet, dann aber an einem feuchten Orte aufbewahrt, und nun allmälig verbraucht.

Nachtrag zum Brode. In Pompeji hat man zwei wohl erhaltne Brode gefunden, jedes kreisrund, 1 Fuß im Durchmesser, überall 5 Zoll hoch, beide durch Schnitte vom Mittelpunkt aus in 8 gleiche Theile getheilt. Auf dem einen ist der Name des Bäckers in erhabner Schrift abgedrückt. Beide liegen jetzt im Museum zu Neapel.

Die Backöfen Pompeji's sind allemal mit den Mühlen in Einem Hause, und bestehn, wie die unsrigen, aus einer stark ummauerten Höhlung, welche unten wagrecht und eben, oben halbkreisförmig gewölbt ist.

XI. Gärten.

a. Allgemeines. Gemüse, Gewürze.

Homer., Odyssea 7, v. 112 seqq. Im Lande der Phäaken fand Odysseus vor dem Palaste des Königs Alcinous einen großen, umzäunten Garten [ὄρχατος], der vier Acker Landes umfaßte. In ihm standen hohe, prangende Bäume, Birnbäume [ὄγχνη], Gra-

[162]) Es folgt nun im Athenäus eine endlose, mit vielen Stellen aus Dichtern und Prosaikern gewürzte Reihe von verschiednen Broden und Kuchen, die ich nach der Regel „ne quid nimis“ übergehe.

natbäume [ῥοιή], Apfelbäume [μηλέη] mit herrlichen Früchten [ἀγλαόκαρπος], süße Feigenbäume [συκέη] und sprossende Oelbäume [ἐλαίη]. Nie fehlte es in diesem Garten an Früchten, weder im Winter, noch im Sommer. Birnen [ὄγχνη], Aepfel [μῆλον], Weintrauben [σταφυλή] und Feigen [σῦκον] reiften das ganze Jahr. Dort hatte Alcinous auch einen reichlich tragenden [πολύκαρπος] Weinberg [ἀλωή]; ein Theil desselben lag frei der heißen Sonne ausgesetzt und war für Erzeugung der Rosinen bestimmt [θειλόπεδον hieß der Rosinenplatz]; die Trauben wurden theils gesammelt [τρυγάειν], theils gekeltert [τραπέειν]. Dort waren auch schmucke Gemüsebeete [πρασιή] aller Art. Im Garten sprudelten auch zwei Quellen; die eine verbreitete sich durch den ganzen Garten, die andre floß nach der andren Seite hin zum Palaste und versorgte die Leute mit Wasser.

Homer., Odyss. 24, v. 222 seqq. Als Odysseus, seinen Vater Laërtes suchend, in dessen großen Garten [ὄρχατος] kam, waren dessen Diener nicht da, weil sie Dornen [αἱμασιή] sammelten, von denen ein Zaun um den Weinberg [ἀλωή] gemacht werden sollte. So fand denn Odysseus seinen Vater allein, wie er die Pflanzung [φυτὸν] behackte [λιστρεύειν]; er hatte Stiefeln [κνημὶς] von Rindsleder und auch Handschuhe [χειρὶς] an, um sich vor Dornen [βάτος] zu schützen. Odysseus trat zu ihm hin und sprach: „Alter Mann, deine Feigenbäume, Weinstöcke, Olivenbäume, Birnbäume und Gemüsebeete besorgst du, wie ich sehe, mit Sachkenntniß und Sorgfalt.“

Xenophon, Oeconomicus, 4, 13. Ueberall, wo der König von Persien wohnt oder nur zu Besuch kommt, sorgt er eifrig für die Anlegung von Gärten [κῆπος], welche man dort Parks [παράδεισος] nennt. In ihnen wird jedes Gewächs gezogen, das schön oder nützlich ist. In solchen Gärten hält sich der König selbst sehr viel auf.

Xenophon, Oecon. 4, 20. Als Lysander nach Asien zum König Cyrus kam, und ihm von seinen Bundesgenossen Geschenke brachte, wurde er sehr freundlich aufgenommen, und Cyrus zeigte ihm auch seinen Park [παράδεισος] bei Sardes. Lysander sprach seine Verwunderung darüber aus, daß die Bäume [δένδρον] so schön, so regelmäßig vertheilt, und in so geraden Reihen gepflanzt wären, und daß überall zwischen ihnen wohlriechende Blumen ständen. „Du

mußt", sagte er zu Cyrus, „wahrhaftig einen ausgezeichnet guten Gärtner haben, der dir Alles da so schön abgemessen und geordnet hat." — Diese Bemerkung freute den Cyrus, und er antwortete: „Das Alles, Lysander, habe ich selbst ausgemessen und geordnet; gar Manches habe ich auch mit eigner Hand gepflanzt." — Lysander betrachtete bei diesen Worten die prachtvollen, von Wohlgerüchen duftenden Kleider des Cyrus, so wie das kostbare Geschmeide, mit dem er reich geschmückt war, und sprach: „Wie? Cyrus, du hättest mit eigner Hand gepflanzt?" „Ja", antwortete der König, „ich schwöre dir beim Mithres, daß ich selbst fleißig in meiner Landwirthschaft arbeite." Da reichte ihm Lysander die Hand und sprach: „Cyrus, du bist ein braver und glücklicher Mann."

Cato de r. r. 3. In der Nähe der Stadt ist jede Art von Garten [hortus] einträglich. Man zieht da Kranzblumen [coronamentum] aller Art, megarische Zwiebeln [bulbus], die verschiednen Sorten von Myrte [murtus], delphischen und cyprischen Lorbeer [laurus][163], Laurustin [laurus silvatica][164], kahle Nüsse, Haselnüsse [nux avellana], pränestinische und griechische Nüsse[165].

Diodorus Siculus 16, 41. Als die Phönicier sich gegen den persischen König Artaxerxes empörten, begannen sie die Feindseligkeiten damit, daß sie im großen königlichen Park, in welchem die persischen Könige ihren Aufenthalt zu nehmen pflegten, die Bäume umhieben, und das Heu verbrannten, wovon die Satrapen für ihre Kavallerie ein Magazin angelegt hatten.

Vitruvius de architectura 5, 9, 67 ed. Utinensis 1827 (5, 9 [10], 5 ed. Schneid.): Um für die Gesundheit der Städter zu sorgen, muß man in der Nähe des Theaters, zwischen Säulenhallen, schöne Parkanlagen [viridia, als Plural] einrichten, wo die Leute sich unter freiem Himmel ergehen und ihre Augen an dem frischen Grün laben können.

Horat., Od. 3, 10, v. 5 seqq. Hörst du, wie der Sturmwind in den Bäumen heult, die auf dem Raume gepflanzt sind, den dein schönes Haus umschließt?

---

163) Beides Laurus nobilis, Linné. — 164) Viburnum Tinus, Linné.

165) Was Cato hier für Nüsse meint, ist, mit Ausnahme der Haselnuß, ungewiß.

daß der Rettig dann im Winter fortwachse. Salz ist für ihn ein guter Dünger; daher begießt man ihn mit Salzwasser, und bestreut ihn in Aegypten mit Soda, wodurch er einen vortrefflichen Geschmack erhält. Ueberhaupt benimmt ihm Salz die Bitterkeit. Gekocht wird er milder, und kann wie Kohlrüben [napus] gegessen werden. Der Saft des Rettigs soll für die Brust heilsam sein. Im Tempel zu Delphi hat man dem Apollo einen Rettig von Gold, eine Runkelrübe von Silber und eine Rübe von Blei als Weihgeschenk dargebracht. Daraus ersieht man, daß unser Feldherr Manius Curius nicht in Delphi geboren ist, denn der saß, wie die Jahrbücher erzählen, an seinem Herde und war damit beschäftigt, Rüben zu braten, als Gesandte der Samniten kamen und ihm Gold boten, das er aber zurückwies. — Der Grieche Moschion hat ein besondres Werk über den Rettig geschrieben. Man glaubt, daß dieser im Winter am gesündesten als Speise ist; aber für die Zähne ist er nachtheilig[208], weil er dieselben anfrißt; jedenfalls braucht man ihn, um Elfenbein zu glätten. — Der Weinstock scheut sich vor Rettig, und zieht sich vor ihm zurück, wenn er neben ihm steht[209].

Plin. 19, 5, 27. Die Möhren [pastinaca] sind mehr holzig und haben einen auffallend scharfen Geschmack [vehementia saporis]; sie wachsen auch wild und werden von den Griechen staphylinos genannt; eine andre Art[210]) schmeckt eben so schlecht, doch spürt man den abscheulichen Geschmack [virus intractabile] weniger, wenn man sie im Herbst, und zwar aus offnen Schüsseln, genießt.

Die Althee [hibiscum][211]) wird nicht als Speise, wohl aber als Arznei gebraucht.

Plin. 19, 5, 28. Die Zuckerwurzel [siser][212]) hat Kaiser Tiberius dadurch zu Ehren gebracht, daß er sie alle Jahre aus Germanien kommen ließ. Gelduba heißt eine am Rhein gelegene Burg, bei der die Zuckerwurzel in bester Sorte wächst. Man ersieht daraus, daß sie sich für kalte Länder eignet. Im Innern der Wurzel befindet sich ein Strang, den man bei gekochten herauszieht, der aber immer noch einen großen Theil seiner Bitterkeit zurückläßt, die man jedoch durch Honig dämpft und so in Wohlgeschmack verwandelt.

---

208) ? — 209) Diese unbegründete Behauptung stellen die Griechen, von denen sie entlehnt ist, vom Kohl auf, nicht vom Rettig. — 210) Pastinaca sativa, L., Pastinake. — 211) Althäa officinalis, L. — 212) Sium Sisarum, L.

Plin. 19, 5, 29. Kürzer, runder und bittrer als die genannten Wurzeln ist der Alant [inula][213], an sich dem Magen nachtheilig, aber durch Zusatz von Süßem sehr heilsam. Man trocknet den Alant, stößt ihn zu Pulver, thut dann eine Süßigkeit hinzu, oder man kocht ihn in einer Mischung von Essig und Wasser[214]) und versetzt sie dann noch mit eingekochtem Most [defrutum], oder mit Honig, Rosinen [uva passa] und saftigen Datteln [caryota]. Man genießt sie auch mit Quitten [cotoneum malum], Spierlingsfrüchten [sorbum][215]), Pflaumen, wozu man auch wohl Pfeffer [piper] und Thymian [thymus] setzt; der Alant dient in dieser Weise als Magenstärkung, und es ist bekannt, daß Julia, Tochter des Kaisers Augustus, ihn in benannter Weise täglich gegessen hat. Man braucht den Alant nicht zu säen, denn er pflanzt sich wie Rohr leicht durch Wurzelknospen fort.

Plin. 19, 5, 30. Von den Zwiebeln [bulbus] ist die Meerzwiebel [scilla][216]) am bekanntesten, obgleich sie nur zu Heilzwecken und zur Schärfung des Essigs paßt. Sie ist von allen Zwiebeln die größte und schärfste. Von den Sorten der Meerzwiebel, welche zu Arznei dienen, unterscheidet man die männliche mit hellen, und die weibliche mit dunklen Blättern[217]); es gibt auch eine dritte Sorte, die gut schmeckt, schmalere und minder rauhe Blätter hat und Epimenides-Scilla genannt wird[218]). Alle tragen vielen Samen, wachsen aber schneller, wenn man die aus den Seiten hervorkommenden Nebenzwiebeln steckt; man biegt auch, um ihr Wachsthum zu befördern, ihre breiten Blätter nieder und deckt sie mit Erde zu; dann zieht die Zwiebel selbst allen Saft an sich. Wild wächst die Meerzwiebel vorzüglich auf den Baliarischen Inseln, Ebusus und in Spanien. Der Philosoph Pythagoras hat ein Buch über sie geschrieben, worin er alle ihre Heilkräfte abhandelt.

Die andren Zwiebelarten [genera bulborum] sind an Farbe, Größe und Wohlgeschmack sehr verschieden, und auf dem Taurischen Chersones ißt man sogar eine Art roh.

---

[213]) Inula Helenium, Linné. — [214]) Diese Mischung heißt posca.

[215]) Sorbus domestica, Linné. — [216]) Scilla maritima, Linné.

[217]) Die Alten bezeichneten in vielen Fällen die verschiednen Sorten mancher Pflanzen auf gut Glück mit der Benennung männlich oder weiblich.

[218]) Jetzt kennt man keine wohlschmeckende Sorte der Meerzwiebel mehr.

Zu den Zwiebelgewächsen gehört auch die Pflanze, welche in Aegypten Aron heißt; sie wird fast eben so groß wie die Scilla und hat Blätter, die denen des Ampfers [lapathum][219] ähnlich sind, einen 2 Ellen hohen, geraden Stamm von der Dicke eines Stockes, und eine zarte Wurzel, die man auch roh essen kann[220].

Es gibt sehr verschiedne Arten von Zwiebeln [bulbus]. Das Zeichen ihrer Reife ist das Gelbwerden der Blätter von unten auf. Am liebsten hat man die röthlichen, runden und größten. Viele sind an der Spitze bitter, dagegen in der Mitte süß.

Plin. 19, 6, 32. Bei Knoblauch [allium] und Küchenzwiebel [cepa] schwört man in Aegypten so heilig, wie wenn es Götter wären. Der Geruch dieser Zwiebeln erregt Thränen.

Plin. 19, 6, 33. Der Porré [porrum] hat dadurch ein hohes Ansehn erlangt, daß ihn Kaiser Nero seiner Stimme wegen in jedem Monat an bestimmten Tagen mit Oel aß, und dabei gar nichts Andres, nicht einmal Brod, genoß. — Es geht ferner die Sage, der römische Ritter Mela, welcher wegen schlechter Verwaltung seiner Provinz vor den Kaiser Tiberius gefordert wurde, habe sich in der Verzweiflung dadurch vergiftet, daß er so viel Porréſaft getrunken, wie 3 Silberdenare wiegen, und sei dann auf der Stelle und ohne Schmerzen gestorben. Ein größeres Maß dieses Saftes soll nicht schaden.

Plin. 19, 6, 34. Knoblauch [allium, alium] wird oft als Arznei angewandt, insbesondre auf dem Lande. Seine Zwiebel ist von vielen Häutchen umgeben, die man nicht benutzen kann, und theilt sich in mehrere Zwiebelchen [nucleus][221], die alle wieder ihre besondren Häutchen haben. Der Knoblauch schmeckt gewaltig scharf [asperi saporis], und desto schärfer, je mehr Zwiebelchen vereint sind. Ißt man ihn ungekocht, so gibt er dem Athem einen sehr unangenehmen Geruch. Der Schriftsteller Menandros behauptet, man

[219]) Lapathum ist die Gattung Rumex, Linné. — [220]) Aron bedeutet die Gattung Arum, Linné. Diese Pflanzen, woven es in Süd-Europa mehrere Arten gibt, haben im Allgemeinen eine knollige, mehlreiche, giftige Wurzel, die aber ihr Gift durch Trocknen oder Braten verliert. Ob noch eine dieser Wurzeln roh gegessen wird, ist wohl unbekannt. Jedenfalls wird das in Aegypten heimische Arum Colocasia, Linné, häufig in heißen Ländern gebaut, um die Wurzel zu rösten und zu essen. — [221]) Hier und da nennt man diese Zwiebelchen im Deutschen auch Knoblauchszehen.

könne den Knoblauchsgeruch dem Munde benehmen, wenn man geröstete Runkelrüben hinterdrein kaue. — Will man Knoblauch und Küchenzwiebel lange aufbewahren, so befeuchtet man sie mit lauem Salzwasser; aber zur Fortpflanzung sind sie dann unbrauchbar. Andre suchen die zum Aufbewahren bestimmten Zwiebeln dadurch dahin zu bringen, daß sie keine Blätter und Wurzeln treiben, daß sie sie anfangs über glühende Kohlen hängen. Wendet man dergleichen Vorsichtsmaßregeln nicht an, so treiben die Zwiebeln, obgleich sie mit keiner Erde in Berührung stehn, dennoch einen Stengel und zehren sich ab. Manche heben den Knoblauch in Spreu auf.

Auf Feldern gibt es auch wilden Knoblauch, den man alum nennt. Man kocht ihn, und wirft ihn hin, wo Vögel an der Saat Schaden thun. Diejenigen, welche davon fressen, werden sogleich betäubt, so daß man sie mit den Händen greifen kann; wartet man etwas länger, so schlafen sie fest ein[222].

Plin. 19, 7, 36. Basilie [ocimum] soll man, so lautet die Vorschrift, unter Flüchen und Schimpfreden säen, damit sie desto besser aufgeht, auch schlägt man nach der Aussaat die Erde fest, und betet, sie möge nicht aufgehn.

Plin. 19, 7, 37. Raute [ruta] soll besser wachsen, wenn sie gestohlen ist; dagegen sollen gestohlene Bienen sehr schlecht gedeihn.

Plin. 19, 7, 38. Es gibt verschiedene Sorten von Salat [lactuca]; alle sollen den Schlaf befördern; jedoch hat eine helle Sorte diese Eigenschaft in höherem Grade, und wird deswegen Mohnsalat [meconis] genannt. Bei den alten Bewohnern Italiens war nur diese Art beliebt. Von seinem Milchsaft hat der Salat den Namen lactuca. Man ißt ihn wegen seiner kühlenden Eigenschaft, vorzugsweis im Sommer; er hat auch die gute Eigenschaft, daß er Appetit macht. Dem Kaiser Augustus soll in einer Krankheit die Klugheit seines Arztes Musa das Leben gerettet haben, indem dieser Salat verordnete, welchen der vorige Arzt Cajus Aemilius aus allzu großer Aengstlichkeit verboten hatte. Nach dieser glanzvollen Heilung stieg das Ansehn des Salats so hoch, daß man sogar die Erfindung machte, ihn in saurem Honig aufzubewahren, bis es wieder frischen' gibt.

Plin. 19, 8, 39. Auch die Endivie [intubum] wird wie

[222]) ?

Salat in Krügen eingemacht, und später gekocht, als ob sie frisch wäre. Beide werden das ganze Jahr hindurch in gutes, feuchtes, wohlgedüngtes Land gesät. Man bestreicht auch beim Versetzen ihre Wurzeln mit Mist, sucht sie ferner, wenn sie ½ Fuß hoch sind, dadurch zu stärkerem Wachsthum zu zwingen, daß man sie beschneidet und mit frischem Schweinemist bestreicht. Will man die Blätter bleichen, so wählt man aus weißem Samen gezogene Pflanzen, bestreut sie, sobald sie groß sind, in der Mitte mit Küstensand, und bindet die Blätter am Stengel zusammen.

Plin. 19, 8, 40. Die Runkelrübe [beta] wird in Rom nach der Zeit unterschieden, in der sie gesät wird, was im Frühjahr und Herbst, zum Theil auch im Juni zu geschehen pflegt. Man verpflanzt sie, bestreicht dabei ihre Wurzeln gern mit Mist, auch liebt sie feuchten Boden. Man genießt sie mit Linsen und Bufbohnen, setzt auch, um ihren matten Geschmack zu bessern, Senf hinzu. Die Aerzte haben übrigens die Meinung aufgestellt, sie sei weniger zuträglich als Kohl. Manche wollen sie nicht essen, und behaupten, sie seien eine Speise, die nur Starken gut bekomme. Sie wächst entweder wie Kohl, oder als aus der Erde hervorstehende Rübe; je breiter diese ist, desto schöner. Man kann sie dadurch breit machen, daß man etwas Schweres auf sie legt, sobald sie anfängt, sich zu färben. In günstigem Boden, wie bei Circeji, kann sie 2 Fuß breit werden.

Plin. 19, 8, 41. Den Kohl [olus, caulis, brassica], welcher bei den Römern eine sehr wichtige Rolle spielt, und dessen medicinische Eigenschaften Cato für sehr wichtig hält, finde ich bei den Griechen nicht sonderlich geschätzt. Man sät und pflanzt und schneidet ihn das ganze Jahr. Nach dem Frühjahrsschnitt treibt er gleich wieder, und diese Triebe sind noch wohlschmeckender und zarter als die Stengel selbst. Dem Schwelger Apicius und dem von ihm verleiteten Prinzen Drusus behagte der Kohl freilich nicht, aber Drusus bekam deswegen von seinem Vater Tiberius Vorwürfe. Nach dem ersten Triebe wachsen aus demselben Stamme noch Sommer-, Herbst- und Wintertriebe, und dann wieder Frühlingstriebe, so daß die Pflanze von keiner andern an Fruchtbarkeit übertroffen wird, bis sich endlich ihre Kraft erschöpft. — Vorzüglich wohlschmeckend und groß wird eine Sorte, die man insbesondre Stengelkohl [caulis] nennt, und die man in mehrmals gegrabnen [repastinatus] Boden setzt, dann

die sich über die Erde erhebenden Stengel [cauliculus] behäufelt, später abermals das Hervorsprossende behäufelt, so daß immer nur die Spitzen hervorstehn. Hat dieser Kohl auf solche Weise doppelte Kosten und doppelte Mühe gemacht, so heißt er Tritianer[223]). Es gibt auch noch viele andre Kohlarten. Bei dem Kumaner schließen die Blätter den Strunk ein, und der Kopf ist breit[224]); der Aricische wächst nicht hoch, und hat desto mehr Blätter, je zarter dieselben sind; man hält diese Sorte für die beste, weil sie fast neben jedem Blatte besondre Sprossen hat[225]). Der Pompejaner wächst schlanker; sein Strunk ist an der Wurzel dünn, und wird erst zwischen den Blättern stärker; letztere stehn zwar einzelner und sind schmaler, aber sie halten sich lange, obgleich sie von der Kälte leiden. Der Bruttische hat große Blätter, einen dünnen Strunk, scharfen Geschmack, verträgt aber die Kälte gut. Die Blätter des Sabellischen sind wunderlich kraus[226]); er soll von allen am besten schmecken. Der Lakuturrische stammt aus einem aricischen Thale, woselbst ehemals ein See war und noch jetzt ein Thurm steht. Er bildet große Knollen [caput][227]), und hat zahllose Blätter. — Alle Sorten werden durch Reif viel wohlschmeckender, jedoch ist ihnen derselbe sehr schädlich, wenn ihr Mark nicht durch einen schiefen Schnitt geschützt ist[228]). — Zu Samen bestimmten Kohl schneidet man nicht ab.

Eine Art Kohl, welche an den Seeküsten wächst und Halmyridion[229]) heißt, hat die gute Eigenschaft, daß man ihn auf langen Seereisen grün erhalten kann, wenn man ihn so abschneidet, daß er die Erde nicht berührt, und dann in Oelfässer thut, die kurz vorher getrocknet sind und so fest geschlossen werden, daß durchaus keine Luft eindringt.

Plin. 19, 8, 42. Dem Spargel [asparagus] wird in Gärten eine ganz ausgezeichnete Sorgfalt gewidmet. Es gibt auch eine eigne Sorte von ihm, die in Ober-Germanien ganze Felder be-

---

[223]) Wahrscheinlich bildeten sich bei dieser Behandlung keine Blätter, sondern nur Aeste und Zweige, die weiß, zart und wohlschmeckend waren, und weil man also nur Stengel aß, hieß die Sorte insbesondre caulis.

[224]) Kopfkohl. — [225]) Rosenkohl. — [226]) Krauskohl.

[227]) Kohlrabi. — [228]) ? — [229]) Wohl der Meerkohl, Crambe maritima, Linné.

deckt, was schon Kaiser Tiberius richtig bemerkt hat. Der Spargel tritt anfangs als grüne Sprosse hervor, und breitet sich mit der Zeit buschig aus. Er kann aus Samen gezogen werden. Cato handelt ihn im letzten Buche ab, woraus man ersieht, daß ihm die Kenntniß dieser Pflanze noch völlig neu war. — Unter corruda verstehe ich den wilden Spargel, welchen die Griechen ὄρμινον und μυάκανθον nennen, oder auch durch andre Namen bezeichnen. Wie ich finde, erzeugt sich der wilde Spargel aus gestoßnen und vergrabnen Widderhörnern[230].

Plin. 19, 8, 43. Es gibt eine Distel [carduus][231], von der zu sprechen man sich eigentlich schämen muß, denn es ist leider reine Wahrheit, daß man besonders bei Groß-Karthago und Korduba 6000 Sestertien auf einem kleinen Felde von einer Distel gewinnt; so lüstern sind wir Menschen nach den wunderlichen Erzeugnissen der verschiednen Länder, und selbst nach solchen, denen das liebe Vieh absichtlich ausweicht. Anfangs März säet man den Samen der Artischocken, und versetzt die davon erhaltenen Pflanzen vor Mitte November, oder in kalten Gegenden mit beginnendem Frühling. Man düngt sie auch, und dann wachsen sie desto kräftiger. Sind sie geerntet, so macht man sie auch in einer Mischung von Wasser und Honig ein, thut die Wurzel von Silphium-Thapsia [laser][232] und von Kreuzkümmel [cuminum][233] hinzu, damit man sich nur alle Tage an Artischocken laben kann.

Plin. 19, 8, 44. Die Gartenkresse[234] heißt Nasenquäler [nasturtium a narium tormento], weil ihre Schärfe bis in die Nase hinein verspürt wird. In Arabien soll sie außerordentlich groß werden.

Plin. 19, 8, 45. Die Raute [ruta] will mit Asche gedüngt werden, und man mischt schon die Samen mit Asche, um die Pflanzen vor Raupen zu schützen. Bei den Alten stand sie hoch in Ehren; denn ich finde, daß Cornelius Cethegus, welcher mit Quintus Flaminius zugleich Konsul war, nach der Wahlversammlung dem Volke Most austheilte, der mit Raute gewürzt war. Sie wächst nirgends so gut wie unter Feigenbäumen. Man vermehrt sie am besten durch

---

[230]) Vielleicht wo der Boden mit Hornspänen gedüngt wird.

[231]) Artischocke. — [232]) Thapsia Silphium, Viv.

[233]) Cuminum Cyminum, Linné. — [234]) Lepidium sativum, Linné.

Stecklinge, die man in eine durchbohrte Bufbohne steckt, welche ihr anfangs Nahrung geben muß. Ihre Zweigspitzen schlagen auch von selbst Wurzel, wenn sie die Erde berühren.

Plin. 19, 8, 46. Dem Sellerie [apium] erweist man in Achaja die Ehre, daß man mit ihm Diejenigen bekränzt [coronare], welche in den heiligen Spielen zu Nemea gesiegt haben.

Plin. 19, 8, 47. Die Minze [menta], von der eine wilde Art mentastrum heißt, wird wegen ihres angenehmen Geruches von den Griechen Hedyosmon genannt; vorher hieß sie bei ihnen mintha, woraus unsre Vorfahren menta gemacht haben. — Mit dem Wohlgeruch der Minze füllt man die Zimmer bei ländlichen Mahlen. Ist sie einmal irgendwo gepflanzt, so hält sie sich viele Jahre; eben so die Polei-Minze [pulegium][235], welche auch die Eigenschaft hat, daß sie in Fleischkammern wieder aufblüht[236]. Minze [menta], Polei-Minze [pulegium] und Katzenminze [nepeta][237], welche sämmtlich zu derselben Gattung gehören, bewahrt man auf. Unter allen würzigen Kräutern, die gegen Magenbeschwerden helfen, ist jedoch der Kreuzkümmel [cuminum][238] das angenehmste.

Plin. 19, 8, 48. Das Olusatrum [olusatrum], welches die Griechen hipposelinum, Andre smyrnium nennen, hat ganz wunderbare Eigenschaften. Es entsteht aus den Tropfen seines Stammes[239], wird aber auch aus der Wurzel gezogen. Leute, welche den Saft davon sammeln, behaupten, er schmecke wie Myrrhe [myrrha, murra], und Theophrast behauptet, das Olusatrum entstehe aus gesäeter Myrrhe[240].

Plin. 19, 8, 49. Aus dem Auslande stammt der Kümmel [careum], und hat seinen Namen von seinem Vaterlande Karien. Man benutzt ihn vorzugsweis für die Küche; er gedeiht in jedem Boden, der beste kommt jedoch aus Karien und nächstdem aus Phrygien[241].

---

[235]) Mentha Pulegium, Linné. — [236]) ? — [237]) Nepeta Cataria, L.

[238]) Cuminum Cyminum, Linné. — [239]) Entsteht nicht daraus.

[240]) Entsteht auch nicht aus Myrrhe.

[241]) Jetzt ist der Kümmel in Nord-Italien überall nicht selten, und man genießt daselbst die jungen Sprossen und die Samen. In Griechenland hat ihn wohl noch kein Botaniker gefunden. Die Annahme, er stamme aus Karien, gründet sich wohl nur auf die Aehnlichkeit des Namens.

Plin. 19, 8, 50 u. 52. Der Liebstöckel [ligusticum][242]) wächst in Ligurien wild, wird aber jetzt überall gebaut; es schmeckt dann besser als das wilde, jedoch schwächer. Manche nennen es panax, die meisten aber conyza, das heißt cunilago.

Den Schwarzkümmel [git][243]) brauchen die Bäcker; Anis [anisum, anesum] und Dill [anethum, anetum] werden für Küchen und Aerzte gezogen; das Sagopenium [sacopenium][244]), womit man das laser[245]) verfälscht, wird ebenfalls in Gärten gezogen, aber nur als Arznei.

Plin. 19, 8, 53. Vom Garten-Mohn [papaver sativum][246]) gibt es 3 Sorten, 1) eine weiße, deren Samen bei den Alten geröstet, mit Honig gemischt und als Dessert aufgetragen wurde; jetzt streut man ihn auf Landbrod, das mit Ei bestrichen ist, woran er festklebt, während die untre Schicht des Brodes durch Sellerie [apium] und Schwarzkümmel [git] den ländlichen Wohlgeschmack bekommt [cereali sapore condiri]. 2) Aus dem schwarzen Mohn gewinnt man durch Schnitte, die man in den Stamm macht, einen Milchsaft [succus lacteus][247]). Der wilde Mohn, welchen die Griechen rhöas nennen[248]), wächst auf Feldern, vorzüglich zwischen Gerste, wird eine Elle hoch, und hat rothe, leicht abfallende Blüthenblätter, woher er auch seinen griechischen Namen[249]) hat. — Daß die Römer schon in alter Zeit Mohn im Garten gebaut, ersieht man aus der Geschichte des Tarquinius Superbus.

Plin. 19, 8, 54. Der Senf [sinapi] schmeckt scharf, erhitzt, bekommt aber gut. Er wird gebaut und wächst auch wild. Auch die Blätter werden gekocht. Am besten ist der ägyptische Samen. Die Athenienser nannten den Senf napy, thlaspi, saurion.

Plin. 19, 8, 55. Von Thymian [serpyllum] sind ganze Berge voll, vorzüglich in Thracien. Man reißt auch Büsche davon aus und verpflanzt sie in Gärten, was z. B. in Sicyon und Athen geschieht; nach der letzteren Stadt bringt man sie vom Hymettus. —

[242]) Wahrscheinlich ist unter ligusticum das Ligusticum Levisticum, Linné, gemeint; es wächst noch jetzt in Ligurien wild. In Deutschland zieht man es in Gärten zum Arzneigebrauch.

[243]) Nigella sativa, Linné. — [244]) Ferula Ferulago, Linné.

[245]) Thapsia Silphium, Viv. — [246]) Papaver somniferum, Linné.

[247]) Opium. — [248]) Papaver Rhöas, Linné.

[249]) rhöas heißt hinfällig.

Die Brunnenkresse [sisymbrium][250]) pflanzt man an Brunnen, Teiche und Seeen.

Plin. 19, 9, 56. Der Hanf [cannabis] ist äußerst wichtig, weil aus ihm Bindfäden, Stricke und Taue gefertigt werden. Man säet ihn mit eintretendem Frühling; je dichter er gesäet wird, desto feiner wird er. Sobald der Samen reif ist, wird er nach der Herbst-Nachtgleiche abgestreift, und an der Sonne, oder im Luftzug, oder im Rauche getrocknet. Die Pflanze selbst wird nach der Weinlese [vindemia] aus der Erde gerauft [vellere], und Abends bei Licht von der Rinde befreit [decorticare] und gereinigt. Der beste ist der alabandische; er wird hauptsächlich zu Netzen gebraucht. Die Schicht, welche der Rinde [cortex], und die, welche der Markröhre [medulla] zunächst liegt, hält man nicht für gut; die geschätzteste liegt zwischen beiden und wird mesa genannt. — Was den Wuchs betrifft, so erreicht der roseïsche Hanf im Sabinerlande Baumeshöhe[251]). — Den Samen der Ferula [ferula][252]) ißt man in Italien. Man macht ihn auch ein, und er hält sich dann in Krügen ein Jahr lang.

Plin. 19, 10, 57. Die Basilie [ocimum] artet allmälig in Thymian [serpyllum] aus, die Brunnenkresse [sisymbrium] in Minze [menta][253]). Der Kreuzkümmel [cuminum] wird, wenn man ihn nicht jätet, von Sommerwurz [hämodorum][254]) erstickt; diese Pflanze treibt nur Einen Stamm [est unicaule], und die Wurzel ist knollig [bulbo similis]; sie wächst nur auf magrem Boden. Außerdem leidet der Kreuzkümmel auch an der Räude, und die Basilie wird bei Aufgang des Hundsterns bleich. — Uebrigens werden die Gartenpflanzen von Erdflöhen, Raupen, Würmern und haustragenden oder hauslosen Schnecken geplagt. Sabinus Tiro versichert in einem Gartenbuche [cepuricon], welches er dem Mäcenas gewidmet hat, daß es der Raute, dem Thymbra-Saturei [cunila], der Minze und der Basilie schädlich sei, wenn sie mit Eisen berührt werden.

Plin. 19, 10, 58. Gegen die Ameisen, welche für Gärten,

---

[250]) Sisymbrium Nasturtium, Linné. — [251]) Ich habe in Italien Hanfstengel von Zolldicke gesehn. Sie waren einzeln und auf sehr gutem Boden gewachsen. — [252]) Ferula communis, Linné.

[253]) Ist Beides nie der Fall. — [254]) Art der Gattung Orobanche, L.

die nicht bewässert werden, sehr verderblich sind, hilft nach Angabe desselben Schriftstellers Seeschlamm oder Asche, womit man ihre Löcher verstopft; am sichersten werden sie aber durch Heliotrop [heliotropium][255] getödtet. Manche glauben, daß man sie auch durch Thon, wie man ihn zum Ziegelbrennen braucht, vertilgen kann, wenn man ihn mit Wasser anrührt. Kohlrüben [napus] schützt man dadurch, daß man Erven [ervum] zwischen sie sät, den Kohl [olus] durch Kichern [cicer], denn sie halten die Raupen ab. Hat man diese Mittel in Anwendung zu bringen versäumt, so macht man einen Absud von Wermuth [absinthium, apsinthium], ferner von Mauerpfeffer [sedum], der auch ἀείζωον heißt. Durch Befeuchtung des Kohlsamens mit dem Safte des Mauerpfeffers soll der Kohl im Voraus vor allen Thieren geschützt werden; aber ganz sicher sollen die Raupen sterben, wenn man den Schädel eines Thieres aus dem Pferdegeschlecht auf einem Pfahl im Garten aufstellt. Gegen die Raupen soll auch ein Flußkrebs helfen, den man mitten im Garten aufhängt. Manche berühren auch die Pflanzen, welche sie vor Raupen schützen wollen, mit Zweigen von Hartriegel [sanguinea virga][256]. In Gärten, die bewässert werden, machen sich auch die Mücken sehr lästig; man vertreibt sie, indem man mit Galbanum [galbanum][257] räuchert.

Plin. 19, 12, 60. Das Bewässern [rigare] nimmt man am besten in den Morgen- und Abendstunden vor; nur für die Basilie eignet sich die Mittagsstunde. Das Verpflanzen [transferre, translatio] bewirkt ein stärkeres Wachsthum und dient oft kränkelnden Pflanzen als Heilmittel. — Der in Gärten gezogene Ampfer [lapathum], welchen man rumex [oder rumix] nennt, wächst außerordentlich kräftig, und geht, wo er sich einmal angesiedelt hat, besonders in der Nähe des Wassers, nie wieder von selbst aus. Mit Gerstengrütze [tisana] gekocht und gegessen, schmeckt er milder und angenehmer. Der wildwachsende Ampfer dient als Arznei.

Plin. 20, 5, 16. In Syrien wendet man so viel Fleiß auf

---

[255]) Heliotropium europäum, Linné. Ob es gegen Ameisen hilft?

[256]) Cornus sanguinea, Linné. — [257]) Das Galbanum ist ein Gummiharz, welches aus Afrika und Süd-Asien kommt, und von einer Doldenpflanze, wahrscheinlich Bubon Galbanum, Linné, stammt.

Gärten, daß ein griechisches Sprüchwort sagt: „Die Syrer haben vielerlei Kohl."

Plinius (des Jüngeren) epistolä 2, 17. Meine laurentinische Villa, lieber Gallus, macht mir sehr viel Freude. Von dem einen Speisesaal aus hat man weithin die Aussicht auf's Meer, auf das Ufer und die reizendsten Villen. Ein andrer Speisesaal liegt dagegen so, daß man in ihm vom Meere nichts sieht, und selbst bei tosendem Sturm das Brausen der Wogen kaum hört. Dieser Saal hat aber die Aussicht auf den Garten und auf den ihn umgebenden Weg [gestatio] für Wagen und Sänften. Dieser ist mit Buchsbaum und stellenweis mit Rosmarin eingefaßt[258]). Denn der Buchsbaum gedeiht nur da üppig, wo er von Häusern geschützt wird; wo er dagegen frei steht und vom Winde getroffen wird, verdorrt er[259]). An der einen Seite des Weges zieht sich eine schattige Rebenpflanzung hin, in der man auch mit bloßen Füßen weich und bequem gehn kann. — Der Garten ist dicht mit Maulbeer- und Feigenbäumen bepflanzt, denen dieser Boden ganz besonders zusagt, während andre Bäume nicht sonderlich gedeihn. Mitten im Garten steht ein Speisesaal, von dem man landeinwärts eine herrliche Aussicht hat. Man hat auch von hier die Aussicht nach der Villa und nach einem Wirthschaftsgarten. An das Gebäude stößt ein bedeckter Gang, der an beiden Seiten Fenster hat, welche bei heiterem, ruhigem Wetter alle geöffnet werden, bei windigem aber nur auf derjenigen Seite, wo es windstill ist. Vor dem Gange ist eine von Veilchen duftende Terrasse.

Plin., epistolä 5, 6. Mein tuscisches Landgut, lieber Apollinaris, liegt in einer sehr gesunden Gegend am Fuße der Apenninen. Im Winter ist zwar die Luft so rauh und kalt, daß Myrten, Oelbäume und andre Gewächse, die eine anhaltende Wärme

[258]) Wüstemann bemerkt in seinem „Vortrag über die Kunstgärtnerei bei den alten Römern, Gotha 1846", daß v. Bonstetten den Rosmarin bei Pästum 16 Fuß hoch gesehn.

[259]) Diese Bemerkung ist sehr richtig. Aller schöne Buchsbaum, den ich in Italien und Frankreich gesehn, stand im Schutze von Wänden, Felsen, dichtem Gebüsch. Auch in Deutschland habe ich nur an solchen Stellen, den kleinen, verkrüppelten Rabattenbuchsbaum ausgenommen, schöne Stämmchen gesehn, und besitze deren selbst, die von 3 Seiten hohe Wände, nur von einer freie Luft und Sonne haben, und dabei trefflich gedeihn.

verlangen, absterben; doch gedeiht der Lorbeer ganz vortrefflich, und leidet nur zuweilen vom Frost, jedoch nicht mehr als bei Rom. Der Sommer ist dagegen sehr mild und die Luft fast immer von sanften Winden bewegt. Die ganze Gegend ist höchst reizend. Stelle dir ein ungeheures Amphitheater vor, wie nur die Natur es schaffen kann. Eine sich weithin dehnende Ebne wird von Bergen umringt; die Berge tragen auf ihrem Rücken hohe, alte Wälder, in denen die Jagd reiche Beute gewährt. An dem Gebirgshang herab ziehen sich Schlaghölzer, und zwischen diesen erheben sich Hügel mit gutem, urbarem Boden. An der ganzen Wand läuft eine ununterbrochne Reihe von Weinbergen hin; unten sind sie von Buschwerk eingefaßt, und dann kommen Wiesen und tiefgründige Felder. Die Wiesen sind dicht mit Blumen und wie mit lauter Edelsteinen übersät; der Klee und die andren Kräuter sind stets saftig, denn das Ganze wird durch nie versiegende Bäche bewässert, und dabei ist doch nirgends ein Sumpf. Mitten durch die Fluren fließt die Tiber und führt auf Schiffen die Erzeugnisse des Bodens zur Stadt.

Meine Villa liegt am Fuße eines sanft ansteigenden Hügels. Vor der Hauptfronte zieht sich eine Säulenhalle hin, und vor dieser eine Terrasse mit vielen, von Buchsbaum eingefaßten Beeten. Tiefer kommt eine größere Rabatte, und auf beiden Seiten derselben steht Buchsbaum, der so geschnitten ist, daß er Gestalten von verschiednen Thieren vorstellt. Weiter unten, wo der Boden eben ist, wächst weicher, zarter Akanthus [acanthus][260]. Rings herum zieht sich ein Heckengang mit niedrigem und mannichfach geschnittenem Gebüsch. Gleich daran stößt eine Allée in Gestalt eines Cirkus mit niedrig gehaltenem und in verschiedne Gestalten zugeschnittnem Buchsbaum. Das Ganze ist von einer Mauer umgeben, welche treppenförmig gezogener Buchsbaum dem Auge entzieht. In einiger Entfernung liegt ein Wiesenplan, von Natur eben so schön wie die eben beschriebenen Kunstanlagen; weiterhin Felder und viele andre Wiesen und Gehölze.

Aus dem Speisesaal übersieht man die Terrasse, die Wiese, das Feld und den Wald. Es ist eine Rennbahn, ein Säulengang und weiter rückwärts ein Sommerhaus vorhanden, welches einen kleinen, von vier Platanen beschatteten Platz einschließt. Auf ihm springt

[260]) Acanthus mollis, Linné, auch Bärenklau genannt.

aus einem Marmorbecken ein Brunnen, der die Platanen und den unter ihnen befindlichen Grasplatz besprengt und erfrischt. Weiter unten im Garten sprudelt eine kleine Quelle hervor, welche in ein Becken fließt und lieblich murmelt. Es ist auch im Garten ein Teich, dessen Wasser in ein Marmorbecken stürzt und sich dabei in lauter Schaum auflöst.

Die Rennbahn, welche zu der Villa gehört, dehnt sich weithin aus, ist von Platanen umgeben, in der Mitte aber ganz frei. Die Platanen sind von Epheu umrankt, also unten von fremdem Laube grün, oben vom eignen. Der Epheu windet sich guirlandenartig von einer Platane zur andern. Unten steht Buchsbaum zwischen den Platanen; er ist nach außen von Lorbeer eingefaßt, dessen Schatten mit dem der Platanen zusammenfällt. Die Rennbahn läuft eine Strecke gradaus, bricht am Ende im Halbkreis ab, ist dort von Cypressen eingefaßt, durch deren dichteren Schatten kühl und finster. In den inneren Kreisen und Gängen dagegen wechselt kühler Schatten mit Sonnenschein, und dort steht auch das Rosengebüsch. Aus diesen sich mannichfaltig krümmenden Gängen kommt man wieder auf gerade Wege, deren mehrere, von Buchsbaum eingefaßt, neben einander hinlaufen.

Dort findet sich auch ein kleiner Grasplatz, dort zu tausend Gestalten geschnittener Buchsbaum, und hier und da ist er selbst so geschnitten, daß er Buchstaben bildet, welche den Namen des Herrn und den des Gärtners darstellen.

Dazwischen stehen kleine, zu Pyramiden geschnittne Obstbäume. Dieser schöne Platz ist auch mit niedrig gehaltenen Platanen geschmückt; hinter ihm steht glatter[261]), sich ringelnder Akanthus, und auf diesen folgen wieder verschiedne Gestalten und Namen.

Am Ende des Ganzen steht eine halbkreisförmige Bank von weißem Marmor, beschattet von Weinreben, die sich um 4 Säulen aus karystischem Marmor schlingen. In der Bank sind Röhren

---

[261]) Glatt heißt der Acanthus mollis hier wohl im Gegensatz zu dem Stachligen Acanthus, Ac. spinosus, Linné. In der Gegend, wo das beschriebene Landgut des Plinius lag, wächst heut zu Tage der Ac. mollis hier und da wild oder von alten Zeiten her verwildert. In Griechenland hat man ihn nicht wild gefunden; dagegen ist dort, wie Fraas S. 185 sagt, der Ac. spinosus auf allen dürren Feldern ein sehr lästiges Unkraut.

angebracht, und aus diesen fließt Wasser; es fließt in ein niedliches Marmorbassin, das immer voll bleibt, ohne überzufließen. Will man auf der Bank speisen, so werden die Schüsseln und schweren Gerichte auf den breiten Rand des Beckens gestellt; die leichteren schwimmen auf Schiffchen oder künstlich gebauten Schwimmvögeln, und können so zu jedem Gaste gelangen. Dem Marmorbassin gegenüber steht ein Springbrunnen, dessen Wasser in die Höhe getrieben, dann aber in Röhren aufgefangen und weiter geleitet wird.

Nicht weit von der Bank steht ein Pavillon, um den sich bis auf's Dach hinauf Reben freundlich emporranken. Man ruht hier wie im Walde, ist aber in voller Sicherheit vor Regen. Auch hier ist ein Springbrunnen, dessen Wasser gleich weiter fließt. Hier und da findet man Marmorbänke, welche den Müden zu sanfter Ruhe einladen. An jedem Ruheplatz ist ein kleiner Brunnen, und die Einrichtung ist überhaupt so getroffen, daß der ganze Garten bewässert werden kann.

Plin. epist. 8, 18. Domitius Tullus, der kürzlich gestorben, ist ein reicher Mann gewesen, hat ganze Scheuern voll Bildsäulen gehabt, und hat z. B. gewaltig große Gärten, die er gekauft, noch an demselben Tage mit einer großen Menge alter Bildsäulen ausgeschmückt.

Suetonius de Julio Cäsare 83. Als Julius Cäsar ermordet war, wurde sein Testament gerichtlich eröffnet, und es fand sich darin, daß er seine an der Tiber gelegenen Gärten dem römischen Volke zu freiem Gebrauche vermachte.

Plutarchus de Alcibiade 24. Der persische Satrap Tissaphernes, zu welchem Alcibiades sich geflüchtet, ehrte diesen so hoch, daß er sogar seinem schönsten Parke, der mit Springbrunnen, anmuthigen Wiesen und mit königlicher Pracht ausgeschmückten Partieen geziert war, den Namen Alcibiades gab, welchen der Park auch seitdem behalten hat.

Plutarchus de Lucullo 39. Nachdem Lucullus ein berühmter Staatsmann und Feldherr geworden und ungeheure Reichthümer gewonnen hatte, verwendete er diese auf Lustbarkeiten, Schmausereien, Maskeraden, Fackeltänze, prunkende Gebäude, prachtvolle Alléen und Bäder, auf Gemälde, Bildsäulen und andre dergleichen Dinge, namentlich auf seine Gärten, so daß noch zu unsrer Zeit, wo doch die Pracht und Verschwendung auf's Höchste gestiegen ist,

die lucullischen Gärten unter den kaiserlichen für die allerprächtigsten gelten. — Er ließ auch am Meere und bei Neapel gewaltige Bauten aufführen, die größten Berge durchstechen, Kanäle und Seeen, in die das Meereswasser geleitet wurde, rings um seine Häuser graben, ließ auf dem Meere selbst Paläste bauen, so daß ihn der Stoiker Tubero den römischen Xerxes nannte. Bei Tuskulum hatte er eine Menge Villen; sie hatten hohe Warten mit weit in die Ferne reichender Aussicht, hatten zahlreiche schöne Alléen und Pavillons. Dabei hatte er die Einrichtung getroffen, daß er, wie er selbst äußerte, gleich einem Kranich oder Storche zu jeder Jahreszeit eine andre Wohnung beziehen konnte.

Pausanias 1, 21, 9. Zu Athen hatte Apollo einen wunderschönen Hain [ἄλσος], der aus Bäumen, die man in Gärten zu ziehen pflegt, und aus allen möglichen Pflanzen bestand, welche, auch ohne Frucht zu tragen, lieblich duften oder lieblich anzusehen sind.

Pallad. de r. r. 1, 34. Die Gärten [hortus] und Obstplantagen [pomarium] müssen dem Hause so nah als möglich sein, der Garten wo möglich nahe bei der Düngergrube, damit sein Boden von dieser aus mit Fruchtbarkeit durchdrungen wird; von der Tenne muß er aber fern liegen, weil der Spreustaub ihm schadet. — Zum Schutze umgibt man den Garten mit einer Mauer von Lehm, den man in Backsteinformen gepreßt hat, oder mit einer aus Lehm und Stein bestehenden Mauer, oder mit Steinquadern, die ohne Lehm die Mauer bilden. Manche umgeben den Garten mit einem Graben, was aber nur an nassen Stellen vortheilhaft sein kann, denn an trocknen entzieht er dem Garten zu viel Feuchtigkeit, Andre ziehen aus jungen Dornsträuchen oder aus Samen der Dornsträuche einen lebendigen Zaun. — Die Gartenbeete macht man 12 Fuß lang, 6 breit. Ist der Boden trocken und soll regelmäßig bewässert werden, so umgibt man die Beete mit schmalen Dämmen, die so eingerichtet sind, daß man von oben Wasser kann hereinfließen lassen, das aber wieder auf andre Beete weiter fließt, sobald man den Damm unten öffnet. — Jede Aussaat wird bei zunehmendem Monde ausgeführt, jede Ernte bei abnehmendem.

Pallad. de r. r. 1, 35. Gegen Nebel und Rost schützt man den Garten durch Rauch, den man erzeugt, indem man Spreu und andres Geniste anbrennt. Um den Hagel abzuwehren, droht man dem Himmel mit blutigen Beilen, oder umgibt den ganzen

Garten mit Zaunrüben [vitis alba][262], oder schlägt eine Eule mit ausgebreiteten Flügeln an, oder bestreicht die eisernen Gartenwerkzeuge mit Bärenfett. Manche mischen auch Bärenfett mit Oel und bestreichen damit die Sicheln und Hippen, wenn sie damit schneiden wollen; Das muß aber unter der Decke des tiefsten Geheimnisses geschehn, soll aber so wirksam sein, daß dann kein Nebel und kein einziges Thier mehr schadet; bleibt die Anwendung des Mittels nicht geheim, so verliert es augenblicklich seine ganze Kraft. — Ganze Weinberge schützt man gegen Hagel, indem man in deren Mitte das Fell eines Seehunds [vitulus marinus] über einen kleinen Weinstock deckt. Alle Samen sollen in Gärten und Feldern vor jedem Unheil sicher sein, wenn man sie vor der Aussaat mit dem Saft der Wurzeln der Springgurke [cucumis agrestis][263] tränkt. Eben so sicher sollen sie sein, wenn man den Schädel einer Stute oder Eselin im Garten oder Felde aufstellt; ein solcher Schädel soll Segen über Alles bringen, was er anguckt[264].

Pallad. de r. r. 9, 8. Fehlt es im Garten oder sonst wo an Wasser, so muß man es im Monat August suchen, was in folgender Art und Weise geschieht. Vor Sonnenaufgang legt man sich der ganzen Länge nach auf die Erde, und zwar so, daß man diese mit dem Kinn berührt. Nun richtet man den Blick nach Osten, und wenn man irgendwo einen zarten Nebel emporsteigen sieht, da macht man sich an einem Busch oder Baum ein Zeichen; denn an solchen Stellen enthält der Boden bestimmt Wasser, wenn rings Alles trocken ist. — Kann man nicht auf die besagte Weise beobachten, so wird man doch da auf Wasser schließen können, wo Binsen, Weiden, Erlen, Müllen [vitex], Rohr, Epheu und andre Pflanzen stehn, welche die Feuchtigkeit lieben. — Hat man nun eine Stelle gefunden, wo man Wasser vermuthet, so gräbt man eine Grube von 3 Fuß Breite, 5 Fuß Tiefe, und stellt kurz vor Sonnenuntergang einen reinen ehernen oder bleiernen Topf, der inwendig mit Fett ausgestrichen ist, verkehrt auf den Boden der Grube. Dann gibt man der Grube eine Decke von Stöcken, Reisern und Erde, so daß sie von oben gut geschlossen ist. Am folgenden Morgen öffnet man die Grube; und wenn man nun findet, daß der Topf inwendig überall

[262]) Bryonia alba, Linné. — [263]) Momerdica Elaterium, Linné.
[264]) Lauter wirkungslose Mittel.

von Wassertröpfchen naß ist, so kann man auch sicher sein, daß im Boden Wasser zu finden ist. — Statt des metallnen Topfes kann man auch einen von Thon geformten in die Grube stellen, der trocken, aber nicht gebrannt ist. Enthält der Boden Wasser, so ist ein solcher Topf am folgenden Tage so feucht, daß er zerfällt. — Man kann auch ein wolliges Stück Schaffell in die Grube legen; ist es am andern Morgen so naß, daß Wasser herausgedrückt werden kann, so gräbt man den Brunnen ebenfalls mit Zuversicht. — Einen vierten Beweis kann eine brennende Oellampe geben, die man in die Grube stellt, wenn man sie nämlich am folgenden Morgen erloschen findet, ohne daß Oel und Docht verzehrt sind. — Einen fünften Beweis kann man haben, wenn man an der bewußten Stelle ein Feuerplätzchen zurecht macht, und die Erde, wenn sie heiß ist, einen feuchten, nebelartigen Rauch ausstößt. — Hat man nun auf irgend eine Weise Wasser gefunden, so gräbt man den Brunnen und sucht nach der Quelle. Sind deren mehrere, so vereinigt man sie. Am wasserreichsten ist der Boden am nördlichen Abhang der Gebirge.

Pallad. de r. r. 9, 9. Beim Graben der Brunnenschachte stoßen die Arbeiter oft auf Schwefel [sulfur], Alaunstein [alumen] und Asphalt [bitumen], und aus diesen erzeugen sich Gase [spiritus], welche tödtlich sein können und augenblicklich Erstickung drohen, wenn die Leute nicht eilig die Flucht ergreifen. Ehe man also in die Tiefe steigt, senkt man eine brennende Laterne hinab; erlöscht diese nicht, so ist auch für Menschen keine Gefahr; erlöscht sie aber, so hat man die Tiefe zu meiden, die mit dem tödtlichen Gas gefüllt ist. Kann man nun in solchem Falle an keiner andren Stelle Wasser finden, so gräbt man neben dem einmal vorhandenen Schachte mehrere bis zu dem in der Erde befindlichen Wasserspiegel, und treibt von deren Boden aus Löcher, durch die das giftige Gas verfliegen kann, worauf man denn die Seitenwände der Brunnen ausmauert. Man gräbt einen solchen Brunnen 8 Fuß weit, wovon jedoch die Wand, welche man aus Tuff [lapis tofacius] oder Quarzstein [silex] baut, je 2 Fuß wegnimmt. — Ist das Wasser schlammig, so wird es durch Zusatz von Salz verbessert. — Ist der Boden von Natur locker und stürzt während des Grabens nach, so schalt man die Wände während des Grabens mit Bretern aus, und stemmt diese mit quer liegenden Hölzern, damit die Arbeiter nicht verschüttet werden.

Pallad. de r. r. 9, 10. Neues Wasser probirt man so: Man spritzt es auf glänzendes Erz, und hält es für gut, wenn es da beim Verdampfen keinen Fleck hinterläßt. Es ist auch brauchbar, wenn man es in einem ehernen Topfe kocht, und dann am Boden weder Sand noch Schlamm sieht. Ein sehr gutes Zeichen gibt auch der Umstand, wenn sich Hülsenfrüchte in ihm gut kochen. Jedenfalls muß es übrigens klar sein, und weder Moos noch andre Unreinigkeit enthalten. Es gibt auch Höhen, auf denen man Brunnen graben kann, in welchen das Wasser emporsteigt, und aus welchen es dann überfließt, wenn man nämlich bis zu einer Tiefe gegraben hat, welche der des benachbarten Thales gleich kommt[265].

Will man Wasser weiter leiten, so geschieht Das entweder in einem gemauerten Kanal, oder in bleiernen Röhren, oder hölzernen Rinnen, oder in irdnen Röhren. Läuft das Wasser in einem Kanal, so müssen dessen Wände so dicht sein, daß kein Wasser durch sie entweichen kann. Fließt es auf ebner Fläche, so sorgt man dafür, daß es auf je 60 bis 100 Fuß 1½ Fuß Fall hat, damit es rasch laufen kann. — Ist ein Berg im Wege, so muß es entweder an dessen Seiten hingeführt werden, oder man führt einen Stollen durch den Berg. — Ist dagegen ein Thal im Wege, so führt man das Wasser entweder über Pfeiler und Bogen hin, oder man läßt es in bleiernen Röhren der Vertiefung des Thales folgen, und an dessen andrer Seite wieder aufwärts steigen. — Gesunder und besser ist übrigens das Wasser, wenn man es in irdnen Röhren leitet, welche 2 Finger dick sind. Man richtet sie so ein, daß sie an der einen Seite dünner sind als an der andren, so daß man eine in die andre eine Querhand tief stecken kann. Die Ritzen verstreicht man mit frisch gebranntem Kalk, der mit Oel zu einem Kitt geknetet ist. Ehe das reine Wasser durch diese Röhren läuft, läßt man erst leichte, mit wenig Wasser gemischte Asche hindurch, welche etwa vorhandene Löcherchen oder Ritzchen verstopft. — Bleierne Röhrenleitungen geben immer ein Wasser, das dem Menschen schadet.

Longus 2, p. 36. Ich habe einen Garten [κῆπος], den ich mit eigner Hand besorge, und der zu jeder Jahreszeit seinen Ertrag liefert: im Frühling Rosen [ῥόδον], Lilien [κρίνον], Hyacinthen [ὑάκινθος] und beiderlei Veilchen [ἴον][266]; im

[265]) Jetzt nennt man solche Brunnen Artesische. — [266]) Nämlich

Sommer Mohn [μήκων], den Weidenblättrigen Birnbaum [ἀχρὰς][267]) und alles mögliche Obst [μῆλα πάντα].

Geoponica 10, 1. Der Garten [παράδεισος] muß so liegen, daß man ihn von der Villa aus sehen, sich an seinem Anblicke laben, und die durch den Blumenduft gewürzte und dadurch gesündere Luft athmen kann. Er muß von einer Mauer [θριγγὸς] oder einer andren Umzäunung eingefaßt sein. Die Pflanzen [φυτὸν] selbst dürfen nicht unordentlich gemischt gepflanzt werden [φυτεύειν], als wenn gerade die Verschiedenheit angenehm in's Auge fiele; sondern sie müssen nach den verschiednen Arten getrennt stehn, damit nicht die kleinen von den großen gedrängt oder der Nahrung beraubt werden. Die Räume zwischen den Bäumen [δένδρον] müssen mit Rosen [ῥόδον], oder Lilien [κρίνον], oder Veilchen [ἴον], oder Safran [κρόκος] ausgefüllt sein; sie gewähren einen lieblichen Anblick, Wohlgeruch, sind auch sonst zu brauchen, vermehren auch die Einkünfte, und geben den Bienen Nahrung. Die Bäume müssen von Bäumen stammen, die in voller Kraft stehn; doch muß man im Voraus wissen, daß die aus Samen [σπέρμα] gezogenen in der Regel schlechter sind, als die von Ablegern [μόσχευμα] stammenden. Noch besser als diese sind aber die veredelten [ἐγκεντρίζειν], nicht bloß in Betreff der Schönheit der Früchte [καλλικαρπία], sondern auch an Fruchtbarkeit [πολυκαρπία] und baldigem Ertrag [ταχεῖα φορὰ τῶν καρπῶν].

Geoponica 12, 2. Die Gärtnerei [κηποποιΐα] ist für das menschliche Leben von der größten Wichtigkeit. Wer Gemüsegärtnerei [λαχάνων φυτεία] treibt, hat darauf zu sehn, daß der Samen gut, der Boden passend, Wasser und Mist vorhanden ist. Aus gutem Samen zieht man gute Pflanzen; passender, fruchtbarer Boden gibt Gedeihen; Wasser gibt dem Gemüse seine gehörige Größe; der Mist macht die Erde mürbe, so daß sie das Wasser leichter aufnimmt und den Wurzeln mittheilt.

Geopon. 12, 3. Zur Gärtnerei [κηπεύεσθαι] eignet sich vorzugsweis eine Erde, welche weder sehr rauh ist, noch im Sommer große Risse bekommt. Reiner Thon, der im Winter fest zusammen-

---

Veilchen, Viola odorata, Linné, ἴον τὸ μέλαν, und Levkoien, Cheiranthus incanus, Linné, λευκόϊον, viola alba, Plin. 21, 6, 14.

[267]) Pyrus salicifolia, Linné.

friert, im Sommer aber ganz austrocknet, tödtet entweder das in ihm Gepflanzte, oder macht es schwach und dünn; und man kann ein solches Erdreich kaum durch Beimischung von Dünger auflockern. Durch die Ritzen, die es im Sommer bekommt, wird es vollends unbrauchbar. — Ein allzu rauher Boden [268]) kann weder die Pflanzen ernähren, noch Wasser behalten. — Um die Erde zu probiren, wäscht man sie mit Wasser, und hält sie für gut, wenn sie vielen lockren Schlamm als Bodensatz gibt; dagegen für schlecht, wenn sie sich wie Wachs kneten läßt.

Geopon. 12, 4. Den besten Dünger [κόπρος] für Gemüse gibt jedenfalls die Asche; sie ist von Natur warm und tödtet die Erdflöhe, Würmer und ähnliche Thierchen. An Güte folgt dann der Taubenmist, der ebenfalls die Thierchen tödtet, und in geringer Menge Dasselbe leistet, was eine große Menge andren Mistes. Manche ziehen den Eselsmist dem Taubenmist vor, und behaupten, er mache die Gemüse süßer. Ausgezeichnet gut ist jedenfalls auch der Ziegenmist. Fehlt es an den eben besprochnen Mistarten, so kann man auch andren brauchen, jedoch soll er wo möglich nicht frisch sein, weil er dann Gewürm erzeugt; hat er ein Jahr gelegen und ist oft gewendet worden, so ist er gut.

Geopon. 12, 5. Um an Orten, wo Wassermangel ist, dennoch gutes Gemüse zu ziehn, gräbt man die Erde 1 Fuß oder 1 Elle tief weg, belegt den Grund der so entstandenen Grube mit Backstein, bringt dann die Erde wieder drauf, nachdem man sie gereinigt, gesiebt, und mit ganz trocknem Mist gemischt hat, und pflanzt [φυτεύειν] oder säet [σπείρειν] dann die Gemüse. Manche legen den Grund der Grube, statt mit Backstein, mit einem Kalkestrich aus. Man gibt auch solchen Beeten Seitenwände von Backstein oder Estrich, damit Wasser, welches vom Regen oder künstlich hinein kommt, sich nicht seitwärts wieder verliert. Viel Wasser brauchen solche Beete jedenfalls nicht, weil sie das ihnen zukommende nicht wieder verlieren. Manche Leute haben auch einen Wintergarten, der anders gelegen und namentlich dem Regen mehr ausgesetzt ist, als der Sommergarten, welcher letztere schattig und nach Norden liegt.

Geopon. 12, 6. Das Gedeihen des Gartens befördert man dadurch, daß man geschnittnen Lotus-Weg-

[268]) Ist wohl kiesiger gemeint.

dorn [λωτὸς][269]) oder zerriebnes Fönum gräkum [τῆλις] in Wasser thut, und mit diesem gießt, oder daß man mitten im Garten den Schädel eines Esels aufstellt.

Geopon. 12, 7. Die Gemüse werden nicht von Erdflöhen zerfressen [οὐ γίνεται λάχανα ψυλλόβρωτα], wenn man bei der Aussaat die Samen mit einigen Erven [ὄροβος] mischt; namentlich hilft dieses Mittel den Rettigen [ῥαφανὶς] und Rüben [γογγυλίς]; Andre säen oder pflanzen, vorzüglich mit dem Kohl [κράμβη], Rokka [εὔζωμος][270]), denn die genannten Pflanzen werden mehr von den Erdflöhen angegangen. — Gegen alle die kleinen nagenden Feinde hilft das Tränken der Samen oder Pflanzen mit dem Saft [χυλὸς] des Mauerpfeffers [ἀείζωον][271]). Alle Garten- und Feldsämereien [σπέρμα κηπαῖον καὶ ἀρουραῖον] sind vor jedem Thiere sicher, wenn man sie vor der Aussaat im Saft der zerstoßnen Wurzel der Springgurke [ἄγριος σίκυος] einweicht. Derselbe Zweck wird auch erreicht, wenn man die Samen aus einer Schildkrötenschale sät[272]).

Geopon. 12, 8. Um die Raupen [κάμπη] an Gemüsen und Bäumen zu vertilgen, läßt man eine Mischung von Wasser und Rebenasche [κονία ἀμπελίνη] drei Tage lang stehn, und bespritzt dann die Gemüse damit; oder man räuchert unter den Gemüsen und Bäumen mit Asphalt und Schwefel. Auch eine Mischung von Wasser und Feigenholz-Asche [συκίνη τέφρα] schützt die damit benetzten Samen. An den Blättern kann man auch die Raupen tödten, wenn man sie mit einer Mischung von gleich viel Urin und Oelabgang [ἀμόργη], die man einmal am Feuer hat aufwallen und dann wieder verkühlen lassen, bespritzt. Zu demselben Zwecke kocht man auch Raupen aus einem fremden Garten nebst Dill [ἄνηθον] in Wasser. Auch das Räuchern mit Schwämmen [μύκης], die unter Wallnußbäumen [καρύα] wachsen, hilft; eben so der Rauch von Fledermausmist, oder von Knoblauchstengeln [σκορόδων ξύλον], so daß der Qualm den ganzen Garten durchzieht.

b. Obst- und andre Gartenbäume.

Theophrast. Hist. plant. 1, 14. Die Bäume unter-

[269]) Rhamnus Lotos, Linné. — [270]) Brassica Eruca, Linné.
[271]) Ledum acre, Linné. — [272]) Schwerlich.

scheiden sich in Hinsicht des Fruchtansatzes [καρποτοκία] folgendermaßen: Einige tragen die Frucht an heurigen Trieben [νέον βλαστόν], andre an vorjährigen [ἔνον βλαστόν], und andre an allen beiden. An den heurigen Trieben trägt der Feigenbaum [συκῆ] und der Weinstock [ἄμπελος]; an den vorjährigen der Oliven- [ἐλάα], Granat- [ῥόα], Apfel- [μηλέα], Mandel- [ἀμυγδαλῆ] und Birnbaum [ἄπιος], die Myrte [μύρρινος] und die meisten solcher Bäume. Es kommt jedoch auch vor, daß bei einigen dieser Bäume, z. B. der Myrte, der Blüthen- und Fruchtansatz an heurigen Trieben erscheint, besonders an Trieben, die nach Aufgang des Arkturs[273]) erscheinen. Dergleichen Blüthen bringen jedoch Früchte, die nicht reif werden. — Bei Apfelbäumen und andren Fruchtbäumen [κάρπιμον], welche zweimal im Jahre blühen, kommen die ersten Blüthen aus den vorjährigen Trieben, die zweiten aus den heurigen. Auch die Olynthus-Feige[274]) kommt aus den heurigen und reift nach. Vom Sykomorenbaum [συκάμινος] in Aegypten behauptet man, er habe die merkwürdige Eigenschaft, daß er die Früchte aus dem Stamme [στέλεχος] selbst treibt. Bei dem Johannisbrodbaum [κερωνία] sollen die Früchte, welche man ägyptische Feigen [σῦκον αἰγύπτιον] nennt, aus den Zweigen [ἀκρεμών] kommen. — Bei manchen Bäumen und andren Pflanzen kommen die Früchte aus den Spitzen der Triebe, bei andren aus den Seiten, und noch bei andren aus den Seiten und Spitzen zugleich. — Bei der Dattelpalme [φοίνιξ] kommen die Früchte, die Blätter, die Triebe aus der Spitze des Stammes, denn bei ihr drängt sich die ganze Lebenskraft nach oben.

Theophr. 2, 2, 2. Die meisten krautartigen Pflanzen vermehren sich durch Samen [σπέρμα] und Wurzel [ῥίζα] zugleich, und einige aus Sprossen [βλαστόν]. Rose [ῥοδωνιὰ] und Lilie [κρινωνία] werden auch durch zerschnittne Stengel [καυλὸς] vermehrt, wie Himmelsschwaden [ἄγρωστις][275]). Eigenthümlich ist die Vermehrung durch Knöllchen [δάκρυον], denn durch diese scheint sich die Feuerlilie [κρίνον] zu verbreiten; dasselbe sagt man von dem Olusatrum [ἱπποσέλινον], denn auch dieses gibt etwas den Knöllchen

[273]) Ende Februars. — [274]) Sorte der Feige, Ficus Carica, Linné.

[275]) Panicum Dactylon, Linné; ist ein Gras, hat weit kriechende Wurzeln wie unsre Quecke, ist in Süd-Europa häufig.

der Feuerlilie Aehnliches von sich [276]). Auch das Rohr [κάλαμος] [277]) wächst fort, wenn man es durchschneidet, und die seitwärts gehenden Triebe mit Dünger und Erde bedeckt. Pflanzen, deren Wurzeln Knollen oder Zwiebeln tragen [κεφαλόρριζα], pflanzen sich durch diese fort.

Auch die Vermehrung der Bäume [δένδρον] geht auf verschiedne Weise vor sich; bei einigen nur durch Samen, wie bei der Weißtanne [ἐλάτη], Schwarzkiefer [πεύκη], Pinie [πίτυς] und überhaupt allen Nadel-Pflanzen [κωνοφόρον] [278]); Dies gilt auch von der Dattelpalme, es sei denn, daß man sie in Babylon, wie Einige behaupten, aus den Zweigen [ῥάβδος] [279]) zieht. Die Cypresse [κυπάριττος] wird in allen Ländern nur durch Samen vermehrt, in Kreta aber auch durch Theilung junger Stämme, wie die Bergcypresse in Tarrha. Dort wird nämlich die Cypresse beschnitten [κουρίζειν], und sie treibt [βλαστάνειν] nach dem Schnitt [τομή] auf alle mögliche Weise neue Zweige, sie mag unten, oder in der Mitte, oder oben durchgeschnitten sein. Zuweilen treibt sie auch aus der Wurzel, jedoch kommt Das nur selten vor.

Ueber die Eiche [δρῦς] sind die Meinungen getheilt; Einige sagen, sie wachse nur aus Samen, Andre, sie könne auch aus der Wurzel gezogen werden, aber nicht leicht; Andre wollen behaupten, auch Stücke des zerschnittnen Stammes schlügen Wurzel.

Was Wurzelsprossen treibt [παραβλαστάνειν], kann auch durch diese vermehrt werden, denn sie wachsen sehr leicht, besonders wenn sie aus der Hauptwurzel kommen. Was aus Wurzelsprossen gezogen wird, scheint auch immer eben solche Früchte [καρπός] zu geben, wie die Mutterpflanze. Viele Pflanzen gerathen, wenn man sie aus den Früchten zieht, fast immer schlecht, und manche arten ganz aus, wie z. B. der Weinstock, Apfel-, Feigen-, Granat- und Birnbaum. Was man aus Feigensamen [κεγχραμίς] zieht, wird gar keine edle Feige, sondern eine der wilden Feigensorten [ἐρινεός oder ἀγρία συκῆ], ja aus der schwarzen Feige wird eine weiße, aus der

---

[276]) Das Smyrnium Olusatrum, Linné, gibt wohl nur zufällig Safttropfen von sich, durch die es sich jedenfalls nicht vermehrt.

[277]) Gattung Arundo, Linné, und ähnliche Pflanzen.

[278]) *Κωνοφόρον* bedeutet eigentlich Zapfenträger.

[279]) Die Blätter sind hier Zweige genannt.

weißen eine schwarze. Samen des edlen Weinstocks geben Wildlinge, und bisweilen ganz andre Sorten. Manche auf solche Art entstandene Sorten blühen nur, setzen aber keine Frucht an. — Aus den Kernen [πυρὴν] des zahmen Olivenbaums [ἐλάα] wächst ein wilder [ἀγριέλαιος], und aus den Kernen [κόκκος] des Granatbaums wachsen Wildlinge; von den Granatäpfeln, die fast kernlos [ἀπύρηνος] sind, kommen harte Früchte, die auch nicht selten sauer sind. Aus den Kernen der edlen Birne wächst die elende Holzbirne [ἀχράς]; aus denen der guten Gartenäpfel kommen schlechte, saure Apfelsorten; aus der edlen Quitte [στρουθίον] kommt eine geringere [κυδώνιος]. Auch die aus Kernen gezogne Mandel wird schlechter an Geschmack und härter, deswegen räth man, sie zu veredeln [ἐγκεντρίζειν], oder Ableger [μόσχευμα] von ihr zu machen, und diese öfters zu verpflanzen [μεταφυτεύειν]. Lorbeer [δάφνη] und Myrte [μυρρίνη] arten meist aus [ἐξίστασθαι], und die sonst rothen Früchte werden schwarz, wie in Antandrus. Oft ändert sich auch die weibliche Cypresse in eine männliche[280]. — Die Dattelpalme zeichnet sich dadurch aus, daß sie aus Kernen sehr gut geräth.

Manche Pflanzen verbessern oder verschlechtern sich, wenn sie in eine andre Gegend versetzt werden. — Manche behaupten, es sei vorgekommen, daß Gerste [κριθὴ] sich in Weizen [πυρός], und Weizen sich in Gerste verwandelt habe[281]), und zwar auf derselben Wurzel [πυθμήν]. Das klingt jedoch wie Fabel.

Theophr. 2, 6, 12. Die Stecklinge [φυτευτήριον] von manchen Gewächsen steckt man verkehrt, wie z. B. die Weinreben [κλῆμα]; jedoch behaupten Leute, es würde dadurch nichts gebessert, am wenigsten bei den Reben; Andre behaupten das Gegentheil, namentlich für Granat- und Feigenbäume.

Cato de r. r. 48. In der Baumschule [pomarium] werden Stecklinge [talea] der verschiednen Obst- und Nutzbäume gesteckt und deren Samen gesät. Den Boden grabe tief, die Beete mach 5 Fuß breit, lege kurzen Mist darauf, schlag die Erdklumpen klein.

---

[280]) Durch weiblich und männlich werden hier, wie oft bei den Alten, nur verschiedne Sorten bezeichnet. — [281]) Dergleichen ist öfters vermuthet, aber wohl nie nachgewiesen, auch an sich nicht wahrscheinlich.

Cato de r. r. 133. Um Ableger zu machen [propagatio], biege Schößlinge [pullus], welche unten an der Erde aus Obst- und andren Bäumen kommen, in die Erde nieder, bedecke sie so mit Erde, daß nur die Spitze hervorsteht, und warte, bis sie Wurzel geschlagen haben. Dann hebe sie aus und verpflanze sie. — Soll ein Zweig am Baume selbst Wurzel schlagen, so nimm einen Topf, der im Boden eine Oeffnung hat, oder ein Körbchen, stecke den jungen Zweig hindurch, fülle das Gefäß mit Erde, drücke diese fest, und laß es am Baume. Hat der Zweig 2 Jahre in dieser Erde gesteckt, so schneide ihn unter dem Gefäße ab, und pflanze ihn sammt dem Körbchen, wenn er in einem solchen steht, in den Garten. So kann man mit allen Bäumen verfahren. Werden dergleichen Ableger von Weinstöcken gemacht, so sind sie schon nach Verlauf eines Jahres so weit, daß sie abgeschnitten und sammt dem Körbchen versetzt werden können.

Varro de r. r. 1, 2, 6. Ganz Italien ist so mit Weinstöcken, Olivenbäumen und Obstbäumen aller Art bepflanzt, daß es ein einziger großer Obstgarten [pomarium] zu sein scheint.

Varro de r. r. 1, 23, 4. Die Obstpflanzungen nennt man pomaria, die Blumengärten floralia.

Colum. de arboribus 17, 4. Alle Bäumchen [arbuscula] müssen, wenn man sie versetzen will, mit Röthel gezeichnet werden, damit sie an ihrem neuen Standorte eben so nach den Himmelsgegenden gerichtet werden können, wie sie vorher gestanden. Beobachtet man diese Vorschrift nicht, so wird ihre ursprüngliche Nordseite von der Hitze, ihre Südseite von der Kälte zu leiden haben.

Colum. de arb. 18. Bevor man den Obstgarten [pomarium] anlegt, umgibt man den Platz mit einer Mauer oder einem Graben, so daß weder Mensch noch Vieh eindringen kann, ausgenommen durch die Thür; denn die jungen Bäume verderben für immer, wenn ihre Spitzen öfters abgebrochen oder abgefressen werden. Die verschiedenen Baumarten säet und pflanzt man abgesondert, damit die kleinen nicht von den großen unterdrückt werden. — Ein Boden, der für Weinstöcke gut ist, paßt auch für die Baumschule.

Colum. de arb. 19. Ein Jahr, bevor man den Obstgarten einrichten will, gräbt man die für die Bäume bestimmten Gruben; so wird der Boden durch Sonne und Regen mürbe, und Alles treibt in ihm schnell Wurzel. — Kann man kein Jahr lang

warten, so gräbt man die Gruben wenigstens 2 Monate vorher, füllt sie dann mit Stroh und zündet dieses an. Je größer die Gruben, desto reichlicher wird der Ertrag an Obst ausfallen. Man gräbt sie so, daß sie unten weiter sind als oben, so daß die Wurzeln freieren Raum haben, und im Winter die Kälte, im Sommer die Hitze nicht so leicht eindringt; auch spült an Abhängen der Regen die lockre Erde nicht so leicht aus ihnen weg. — Die Bäume werden in gehöriger Entfernung von einander gepflanzt, damit sie, wenn sie größer werden, Raum genug zum Ausbreiten ihrer Aeste haben. Stellt man sie zu dicht, so kann man keine andren Gewächse unter ihnen ziehn, und sie selbst müssen beschnitten werden, wenn sie tragen sollen. Ich halte für's Beste, die Reihen je 40 oder doch wenigstens 30 Fuß von einander entfernt zu halten.

Colum. de arb. 20. Die jungen Stämmchen [semen] dürfen nicht dicker sein, als der Stiel einer Hacke, müssen gerade, glatt, schlank, ohne schadhafte Stellen sein und eine unbeschädigte Rinde [liber] haben. Solche wachsen schnell und gut. — Will man Samen [semen] legen, so muß er vorzugsweis von solchen Bäumen genommen werden, die schon viele Jahre lang gute und reichliche Früchte tragen. Jeder Baum, der mit Wurzeln gepflanzt wird, gedeiht schneller, als einer, der aus Stecklingen oder Samen gezogen wird. Veredelte Bäume [arbos insita] pflegen fruchtbarer zu sein, als nicht veredelte. Wo möglich versetzt man die Bäume von einem höheren, trockneren, magreren Orte an einen tiefer gelegnen, feuchteren, fruchtbareren. Man setzt gern dreispaltige Bäumchen. Kommen mehrere in Eine Grube, so dürfen sie sich nicht berühren. Beim Pflanzen steckt man neben jedes Bäumchen links und rechts ein armsdickes Bündel von Reisern, das ein wenig über die Oberfläche des Bodens hervorragt; an diesen Bündeln kann im Sommer Wasser, das man dem Baume zuführt, leicht bis an die Wurzeln kommen. — Bäumchen, die Wurzeln haben, pflanzt man um die Mitte Oktobers, Stecklinge [talea et ramus] dagegen im Frühjahr, bevor die Bäume treiben.

Plin. 17, 10, 10. In der Vermehrung der Bäume durch Samen ist die Natur selbst unsre Lehrmeisterin gewesen, indem wir sehn, daß der fallende Samen zum Leben erwacht [vivescere], sobald er von der Erde aufgenommen ist. Einige kommen nur auf diese Weise, z. B. die Kastanien [castanea] und Wallnüsse

[juglans]. Bei der Kastanie und Wallnuß wird die ganze Frucht gesät, bei andren, wie beim Wein, dem Apfel, der Birne, nur ein einzelner Kern, nicht die ganze Frucht. Auch Mispeln [mespilum] können aus Samen gezogen werden. Die Anzucht aus Samen geht jedoch nur langsam von Statten, die Bäume arten dabei leicht aus, so daß man durch Veredeln [insitum] nachhelfen muß.

Plin. 17, 10, 11. Vom Lorbeer [laurus] sammelt man die Beeren [bacca, baca] im Januar, wenn der Nordwind sie getrocknet hat, und breitet sie aus, weil sie sich erhitzen, wenn sie auf Haufen liegen. Dann werden sie durch Rauch zur Aussaat vorbereitet, und von Einigen auch noch mit Urin befeuchtet. Man tritt sie auch in fließendem Wasser in einem Korbe, bis die Schale [cutis] abgegangen, weil diese das Keimen verhindert, wenn sie in Fäulniß übergeht. Im März legt man je einen Haufen von etwa 20 Stück zusammen etwa eine Querhand tief in frisch gehackte Erde. Man pflanzt sie auch durch Ableger [propago] fort, den Triumph-Lorbeer [triumphalis laurus][282]) nur durch Stecklinge [talea][283]).

Alle Sorten von Myrten werden in Kampanien nur aus Beeren gezogen, in Rom aber aus Ablegern [propago]. Demokritus lehrt, die Tarentinische Myrte zu ziehn, indem man die Beeren so zerquetscht, daß die Kerne nicht leiden, dann mit diesem Brei ein Seil bestreicht, und es in die Erde legt. Eben so werden die Dornen zu Zäunen gesät. Lorbeer- und Myrtenstämmchen kann man im dritten Jahre verpflanzen.

Mandeln [amygdalum] sollen nach Mago's Vorschrift vor der Aussaat 3 Tage lang in verdünntem Mist eingeweicht, oder den Tag, bevor sie in die Erde gebracht, in Honigwasser gelegt werden; die Spitze soll in der Erde abwärts, die scharfe Kante nach Norden gerichtet werden; immer sollen 3 und 3 zusammen in einem Dreieck sein, jede handbreit von der andern, auch sollen sie da alle 10 Tage begossen werden, bis sie groß sind. Die Wallnüsse [juglans nux] steckt man so, daß sie auf ihrem Spalte liegen, und thut zu ihnen etwa 7 Pinienkerne in die durchlöcherten Töpfe[284]), oder man

[282]) Abart des Laurus nobilis, Linné.

[283]) Propago ist der Ableger, wo der Zweig am Stamme bleibt, und dadurch bewogen wird, Wurzel zu schlagen, daß man ihn bis gegen die Spitze hin mit Erde umgibt; — talea ist der Steckling, d. h. ein abgeschnittner und dann gesteckter Zweig. — [284]) ?

behandelt sie wie den Lorbeer, der durch Beeren vermehrt wird. Orangen [citreum] werden aus Kernen oder aus Ablegern [propago] gezogen; Spierlingsbäume [sorbus] aus Samen oder Wurzelsprossen [radicis planta]. Orangen verlangen einen warmen, Spierlingsbäume einen kühlen Standort.

Plin. 17, 10, 12. Viele Bäume, deren Wurzeln flach unter der Oberfläche hinkriechen, treiben aus diesen eine Menge Wurzelsprossen [radicibus pullulans soboles], welche der Mensch zur Vermehrung der Bäume benutzt. Er versetzt sie in Baumschulen [seminarium], und von da erst später an den Platz, wo sie bleiben sollen. Eine solche Behandlung veredelt die Bäume.

Plin. 17, 10, 13. Auch die an der Basis des Stammes sitzenden Sprossen [stolo] werden mit einem Stücke des Mutterstammes, das man perna nennt, abgerissen und verpflanzt. Dadurch lernte man Stecklinge [surculus abscisus] machen, welche man sogar verkehrt in die Erde setzen kann.

Plin. 17, 10, 14. Die Samen der Cypresse sind so klein, daß man sie kaum sieht, und doch entstehen aus so kleinem Anfang große Bäume, entsteht Holz, das der Axt Widerstand leistet, entsteht die ungeheure Gewalt der Pressen, kommen die Masten der Schiffe, die Sturmböcke zur Erschütterung der Thürme und Mauern. Das ist die Kraft, das die Macht der Natur!

Die Zapfen [pilula] der Cypresse werden an der Sonne getrocknet, worauf sie sich öffnen und den Samen fallen lassen, nach dem die Ameisen sehr begierig sind. Er wird im April dicht auf gut geebneten Boden gestreut, und dann noch einen Finger dick Erde darauf gesiebt. Liegt zu viel Erde über ihm, so kann er nicht durch. Man drückt übrigens die aufgesiebte Erde mit den Füßen fest. Nach der Aussaat wird er alle 3 Tage lang, sobald die Sonne untergegangen, sanft begossen. Nach Jahresfrist werden die etwa 9 Zoll hohen Stämmchen [filum] auseinander gepflanzt, was nur bei heitrem Himmel und Windstille geschehen darf. Der geringste Regen oder Wind schadet ihnen an diesem Tage[285].

Die Kerne des Judendorns [ziziphum][286] werden im April gesät; den Tuber [tuber, Plural tuberes][287] bringt man

[285] ? — [286] Rhamnus Zizyphus, Linné.
[287] Scheint eine Sorte Judendorn.

am besten durch Veredlung auf Pflaumenstämme, auf Quitten [malum cotoneum] und Kalabrix [calabrix][288]; letztere ist ein wilder Strauch [spina silvestris]. Die Myxa [myxa][289]) und der Spierlingsbaum [sorbus] kommen durch Veredlung auf allen möglichen Bäumen fort.

Die jungen Bäumchen aus der Baumschule an eine andre Stelle zu versetzen, bevor sie für immer an ihren Platz kommen, halte ich für vergebliche Mühe, obgleich Manche behaupten, die Blätter würden dadurch größer.

Plin. 17, 11, 15. Den Samen [samara] der Ulmen [ulmus] sammelt man um den ersten März, ehe noch die Blätter den Baum bekleiden[290]), wenn er gelblich zu werden beginnt. Man trocknet ihn 2 Tage im Schatten, säet ihn dicht in gegrabenes Land, und bedeckt ihn eben so wie den Cypressensamen mit gesiebter Erde. Kommt kein Regen, so muß der Samen begossen werden. Von den Saatbeeten versetzt man die jungen Bäumchen in eigne Ulmenschulen [ulmaria, Plural], und zwar so, daß jedes rings 1 Fuß Platz hat. — Um die zu Stützen der Weinstöcke bestimmten Ulmen [marita ulmus] zu ziehn, macht man im Herbste Stecklinge [e plantis seruntur], denn diese Ulmen tragen keine Samen. Sind sie 5 Jahr alt, so verpflanzt man sie in die Weingärten, oder, wie Andre vorschreiben, wenn sie 20 Fuß hoch sind[291]). Man pflanzt sie daselbst in sogenannte Neuner-Gruben [sulcus novenarius], welche 3 Fuß tief, 3 Fuß und drüber breit sind; auch häuft man rings die Erde noch 3 Fuß hoch an; in Kampanien nennt man diese Anhäufungen Altärchen.

Pappeln [populus] und Eschen [fraxinus] werden im Februar gepflanzt, da sie zeitig treiben.

Bäume, Sträuche [arbustum] und Weinstöcke pflanzt man im Quincunx [quincunx][292]). Solche Pflanzungen gestatten

[288]) Vielleicht Färber-Wegdorn, Rhamnus infectoria, Linné.

[289]) Cordia Myxa, Linné. — [290]) Bei uns blüht die Ulme im März und April, der Same reift Ende Mai. Ulmen waren bei den Römern ein wichtiger Gegenstand der Gärtnerei, weil man die Weinstöcke vorzüglich gern an ihnen emporzog. — [291]) Die Ulme verträgt das Versetzen ganz vorzüglich gut, selbst wenn sie schon bedeutend groß ist. — [292]) So daß man überall eine wie auf Würfeln gestellte Fünf :·: zählen kann. Die erste, dritte, fünfte Reihe sind sich ganz gleich; die zweite, vierte, sechste u. s. w. stehn so, daß ihre Bäume

der Luft freien Durchzug, und gewähren einen schönen Anblick, weil man immer gerade Reihen sieht, man mag stehen wo man will.

Pappeln kann man eben so aus Samen ziehn wie Ulmen, verpflanzt sie auch eben so, man mag sie aus Baumschulen oder aus Wäldern holen.

Plin. 17, 10, 16. Viele glauben, man müsse die Bäume so verpflanzen, daß jede ihrer Seiten genau wieder nach derselben Himmelsgegend gerichtet wird, wie vorher; Andre dagegen thun wenigstens mit dem Weinstock und dem Feigenbaum gerade das Gegentheil, indem sie deren Südseite nach Norden richten, weil sie glauben, so gepflanzt belaubten sie sich dichter, schützten dadurch ihre Früchte besser, ließen diese seltner fallen, und namentlich wäre ein solcher Feigenbaum leichter zu besteigen. — Viele beobachten nur die Vorsicht, daß sie die Schnittwunde des verstutzten Baumes nach Süden richten; Dies ist aber fehlerhaft, denn sie bekommt dann durch die Hitze um so leichter Risse. — Die Wurzeln darf man beim Verpflanzen nicht trocken werden lassen; vorzüglich leicht werden die Bäume zum Absterben gebracht, wenn ein Wind sie berührt, der zwischen Nord und Südost steht. Man läßt auch beim Versetzen so viel Erde als möglich an den Wurzeln, und Cato hält es für vortheilhaft, wenn man sie beim Verschicken sammt dieser Erde in Körbe stellt, gewiß eine nützliche Maßregel. Fruchtbäume sollen bald tragen, wenn man eine Meerzwiebel [scilla] unter ihre Wurzel legt. Man hat auch jedenfalls die zu verpflanzenden Bäume sorgfältig auszugraben, nicht auszureißen, und nach dem Einpflanzen die Erde an ihre Wurzeln fest zu drücken. Cato schreibt auch vor, die Wunde, durch welche der Stamm verkürzt wird, mit Mist zu verstreichen und mit Blättern zu umbinden.

Plin. 17, 13, 21. Die Kunst, Ableger [propago] zu machen, hat uns die Natur selber gelehrt, indem wir sehen, wie die Brombeersträuche [rubus] ihre dünnen, langen Ranken [caput]

---

zwischen je 4 Bäume der andren Reihen kommen, wodurch eben die :·: entsteht.



Auch jetzt pflanzt man immer so.

in die Erde senken, aus der sie dann wieder hervortreiben, so daß sie Alles überziehen würden, wenn der Mensch ihrer Verbreitung nicht Einhalt thäte. — Man macht aber die Ableger so, daß man einen Zweig in die Erde biegt, ihn nach 2 Jahren von der Mutterpflanze trennt und nun verpflanzt. Soll er weit weg gebracht oder geschickt werden, so biegt man den Zweig gleich von vorn herein in einen in der Erde stehenden, mit Erde gefüllten Korb oder Topf, hebt ihn dann, wenn er Wurzel hat, sammt dem Korbe oder Topfe aus, und verschickt ihn in diesem. Man macht auch Ableger, indem man höher am Baume Zweige durch Körbchen oder Töpfe steckt, welche mit Erde gefüllt sind. So verschafft man sich auf einem Baume einen Baum.

Den Sadebaum [sabina herba][293]) zieht man durch Ableger [propago] und abgerissene Zweige [avulsio]; man sagt, Weinhefen oder zu Mehl gestoßner Backstein gebe für ihn eine treffliche Düngung. Der Rosmarin [rosmarinum] wird aus Zweigen [ramus] gezogen, der Oleander [rhododendrum][294]) aus Ablegern und aus Samen.

Plin. 17, 17, 27. Die Kunst, vom Stamme getrennte Aeste zu pflanzen [defractos serere ramos], mag wohl daher stammen, daß man eingeschlagene Pfähle wachsen sah. Bei der Feige gelingt die Sache am allerbesten, wenn man einen starken Ast pfahlartig zuspitzt, tief in die Erde schlägt, so daß nur noch ein kleines Ende hervorragt, und auch dieses mit Sand zudeckt. Durch solche Aeste wird auch die Granate [punicum] vermehrt, jedoch im Voraus das Loch mit einem Pfahle gemacht; auch die Myrte. Man nimmt Aststücke, die 3 Fuß lang und nicht ganz armesdick sind, spitzt sie unten zu, und schont die Rinde sorgfältig.

Plin. 17, 17, 28. Die Myrte wird auch aus Stecklingen [talea][295]) gezogen; der Maulbeerbaum [morus] nur aus Stecklingen, weil man ihn nicht durch Veredlung auf Ulmen bringen will, indem man fürchtet, er würde dort vom Blitze getroffen werden.

Die Stecklinge nimmt man von fruchtbaren [ferax] Bäumen,

---

[293]) Juniperus Sabina, Linné.

[294]) Nerium Oleander, Linné.

[295]) Talea ist hier der Gegensatz zu dem fast armsdicken Pfahl, also ein dünner Ast oder Zweig.

sieht darauf, daß sie nicht krumm, nicht rauh, nicht gabelspaltig sind, daß die Rinde unversehrt bleibt.

Pallad. de r. r. 12, 16. Im November kann man auch große Bäume verpflanzen, wenn die Aeste abgehauen, die Wurzeln unversehrt gelassen werden, und hinterdrein durch Düngung und Bewässerung nachgeholfen wird.

Geoponica 10, 2. Im Allgemeinen ist es viel vortheilhafter, wenn man Bäume im Herbste verpflanzt, als wenn es im Frühling geschieht.

c. Veredlung.

Colum. de r. r. 5, 11. Jeder Zweig [surculus][206]) kann auf jeden Baum versetzt [inserere] werden, wenn nicht etwa seine Rinde [cortex] der des Baumes unähnlich ist. Am sichersten gedeiht der Zweig, wenn die Früchte beider Bäume einander ähnlich sind und zu gleicher Zeit reif werden. — Man kennt von Alters her drei Arten der Veredlung: 1) Der Stamm des Baumes wird durchschnitten, gespalten, und in den Spalt ein abgeschnittnes Reis [resectus surculus] gesteckt; 2) der Stamm wird eben so behandelt, das Reis [semen] aber zwischen Bast [liber] und Holz [materia] gesteckt; 3) man schneidet ein Stückchen Rinde weg, und setzt in diese Stelle eine Knospe [gemma], die ein eben solches Stückchen Rinde an sich hat; dieses Verfahren nennen die Landleute emplastratio, auch inoculatio. — Die 2 erstgenannten Veredlungsarten wendet man im Frühling an, die letzte am besten im Sommer. — Eine vierte Veredlungsart habe ich selbst erfunden, und will sie weiter unten mittheilen.

Alle Bäume werden bei wachsendem Monde veredelt. Die Veredlungsreiser [surculus ad insitionem] müssen von einem reichlich tragenden Baume genommen werden, der viele Knoten hat. Man nimmt sie, sobald die Knospen [germen] schwellen, von einjährigen Zweigen [ramus anniculus] und von der Ostseite des Baumes; sie müssen die Dicke des kleinen Fingers haben und 2- oder 3theilig sein [207]).

[206]) Das Reis, Pfropfreis, Veredlungsreis.

[207]) Die Vorschrift, einjährige Reiser, die fingersdick und 2- oder 3spaltig sind, zu nehmen, paßt nicht zusammen, da einjährige Zweige dünn und einfach sind. — Die Geoponica 10, 74 schreiben bestimmt vor, zweijährige Reiser zu nehmen, wozu dann die angegebne Dicke u. s. w. paßt. — Wahrscheinlich haben die Abschreiber in den Columella das einjährig statt des zweijährig gebracht.

— Der zu veredelnde Baum wird an einer Stelle, die recht schmuck und ohne Narben ist, mit der Säge [serra] behutsam durchgeschnitten, wobei man sich namentlich hütet, den Bast zu zerreißen[208]). Die Wunde [plaga] glättet man [levare] mit einem scharfen Messer. Nun treibt man recht vorsichtig, so daß die Rinde nicht reißt, einen dünnen eisernen oder knöchernen Keil [cuneus] zwischen Rinde und Holz drei Querfinger tief. Ist Dies geschehn, so schneidet man die Reiser, welche man einsetzen will, mit einer scharfen Hippe [falx] an ihren Unterende so zurecht, daß dieses Ende die Gestalt des Keils annimmt, dabei aber das Mark des Reises und dessen Rinde, so weit es nicht eingesenkt wird, keine Verletzung bekommt. Ist man so weit fertig, so zieht man den Keil heraus, und senkt sogleich die Reiser in die Löcher, welche der Keil zwischen Rinde und Holz gemacht hat. Einen halben Fuß hoch oder auch noch mehr müssen die Reiser hervorstehn, und es können 2, auch wohl, wenn der Baum stärker, mehr Reiser [calamus] eingesetzt werden, jedoch muß eins vom andren wenigstens 4 Querfinger weit entfernt sein. Ist die Sache so weit gediehn, so umbindet man die Stelle mit Ulmenbast, oder Binsen, oder Weidenruthen, und verstreicht die ganze Wunde mit Lehm, der mit Spreu gemischt und gut geknetet ist, und zwar so dick, daß die Reiser um 4 Querfinger hoch hervorstehn. Oben auf den Lehm legt man Moos und bindet es so fest, daß es bleibt.

Manche setzen die Reiser [semen] nicht, wie eben gesagt, zwischen Rinde und Holz, sondern machen von außen mit der Säge Schnitte, glätten [levare] sie mit einem feinen Messer [scalpellum], und passen die Reiser genau in die Schnitte ein.

Zarte Bäume schneidet man tief unten ab, so daß der Stamm nur 1½ Fuß hoch bleibt, glättet die Wunde, spaltet den Stamm mit einem Messer bis zur Tiefe von 3 Querfingern, steckt einen Keil in den Spalt, senkt die von beiden Seiten zugeschnittnen Reiser hinein, und zwar so, daß ihr Bast mit dem des Stammes in Berührung steht. Ist Das fertig, so zieht man den Keil aus dem Spalt, und verbindet die Wunde in der beschriebnen Art. Die Erde wird dann um den Stamm bis zur Veredlungsstelle angehäuft; Dies schützt am besten gegen Wind und Hitze.

Ich habe eine andre Art der Veredlung erfunden, die jedoch

---

208) Nämlich Bast und Rinde des stehen bleibenden Theiles zu verletzen.

so fein ist, daß man sie nicht bei jedem Baume in Anwendung bringen kann; am besten paßt sie für Bäume, die einen feuchten, starken Bast haben, wie die Feige. An dem edleren Baume sucht man junge, glänzende Aeste, und wählt an diesen ein recht kräftiges Auge [gemma]. Man zeichnet um dieses herum einen Kreis, der 2 Querfinger breit ist, und in dessen Mitte das Auge steht. Es wird dann auf dem Kreise hin ein scharfer Schnitt geführt, und das Auge sammt seinem aus Rinde bestehenden Schilde behutsam abgelöst. Dann wird an dem Baume, den man veredeln [emplastrare] will, ein recht glänzender Ast gesucht; es wird ein Rindenschild weggenommen, das genau so groß wie das des edlen Auges ist, und letzteres [emplastrum] auf die Wunde gesetzt. Das Schild wird nun gut angebunden, wobei man sich vor Verletzung des Auges sehr zu hüten hat, dann wird das Ganze mit Lehm bestrichen, doch so, daß das Auge frei bleibt. Vom veredelten Baume werden die oberen Aeste abgeschnitten, damit sie den Saft nicht an sich ziehn [209].

Die vierte Art zu veredeln lehre ich, wo vom Weinstock die Rede ist.

Nun will ich auch noch lehren, wie man es dahin bringen kann, daß ein jeder Baum mit jedem andren verwächst, auch wenn beide gar keine Verwandtschaft mit einander haben. Als Beispiel soll ein Feigen- und Olivenbaum genannt werden, die Sache aber für alle andren Bäume gelten: Man gräbt eine Grube von 4 Fuß Weite in jeder Richtung, und zwar so weit vom Olivenbaum entfernt, daß dessen Zweigspitzen sie erreichen können. In diese Grube pflanzt man ein Feigenbäumchen, und bemüht sich, es zu kräftigem Wachsthum zu bringen. Nach 3 Jahren, wenn es tüchtig gewachsen ist, biegt man einen Olivenast abwärts, und bindet ihn unten an den Feigenbaum. Nun schneidet man vom Olivenast alle Zweige, die man nicht brauchen kann, weg, schneidet den Feigenstamm quer durch, glättet die Wunde, spaltet sie in der Mitte mit dem Keil, nimmt dann von den übrig gelassenen Olivenzweigen, die noch mit dem Mutterstamme zusammenhängen, seitlich so viel mit dem Messer

[209]) Was hier beschrieben wird, ist von der oben genannten emplastratio, inoculatio, insofern verschieden, als Columella das Auge mit einem größeren Schilde abnimmt, während man es früherhin mit wenig Rinde und oft an die Stelle eines weggenommenen Auges setzte, wie wir unten aus Plin. 17, 14, 23 ersehn.

weg, als nöthig ist, steckt sie in den Spalt, nimmt den Keil heraus, und bringt einen guten Verband an. Auf diese Weise wird binnen drei Jahren der Feigenstamm mit den Oelzweigen verwachsen, und endlich wird man im vierten die Olivenzweige von ihrem Mutterstamme ganz trennen.

Plin. 15, 15, 17. In der Veredlung der Bäume haben die Menschen längst das Höchste erreicht; und schon Virgil sagt, der Erdbeerbaum [arbutus][300] werde auf Nußbäume, Platane auf Aepfelbäume, Ulme auf Kirschbäume versetzt[301]). — Uebrigens würde man eine Sünde begehn, wenn man Alles auf gut Glück durcheinander veredeln wollte, denn Dornsträuche [spina] darf man nicht pfropfen, weil sich sonst die Blitze nicht leicht sühnen lassen, und jeder Blitzschlag mit 2-, 3- oder 4facher Gewalt einschlägt, wenn man 2-, 3- oder 4fach verschieden veredelt hat[302]).

Plin. 17, 14, 22. Auf die Veredlung [inserere] mag wohl die Natur selbst den Menschen aufmerksam gemacht haben, indem durch Vögel oder Winde öfters Samen auf Bäume gebracht werden und auf diesen gedeihen. So habe ich z. B. einen Kirschbaum auf einer Weide, eine Platane auf einem Lorbeer, einen Lorbeer auf einem Kirschbaum und allerlei der Art gesehn. Auch Kerne, die von Dohlen als Vorrath in Ritzen alter Mauern gesteckt werden, geben Veranlassung zu dergleichen Erscheinungen.

Plin. 17, 14, 23. Das Okuliren [inoculatio] besteht darin, daß man von einem Baume ein Auge mit etwas Rinde abschneidet, und in einen andren Baum einsetzt, von dem man ein eben solches Stück Rinde weggeschnitten. Virgil lehrt auch, in dem Knoten, auf dem eine Knospe sitzt, ein Loch zu machen, und eine fremde Knospe in dieses zu setzen.

Beim Pfropfen [insitio] schneidet man den Stamm mit der Säge durch, glättet [levigare] die Wunde mit der Hippe, schiebt das Pfropfreis zwischen Holz und Rinde, wie es von Alters her

---

[300]) Arbutus Unedo, Linné. — [301]) In unseren Ausgaben sagt Virgil in den Georgicis 2, 68 seqq.: „Erdbeerbäume werden durch Veredlung gezwungen, Nüsse zu tragen; unfruchtbare Platanen müssen Aepfel, Kastanien müssen Buchecker tragen; die Manna-Esche [ornus] trägt Birnenblüthen, von den Ulmen fallen Eicheln." — [302]) Aberglauben.

geschieht, oder spaltet den Stamm und setzt die Reiser in den Spalt. Nach Cato's Vorschrift soll man die Wunde mit einer Mischung von Thon, Kreide, Sand und Kuhmist verstreichen.

Plin. 17, 15, 25. Den Weinstock will Cato auf dreierlei Art veredeln: 1) Er schneidet eine Rebe durch, spaltet sie bis zum Mark, steckt in den Spalt ein zugeschnittnes Reis so, daß Mark auf Mark paßt. 2) Wenn zwei Reben sich berühren, gibt er jeder einen Einschnitt bis auf's Mark, und bindet dann beide so zusammen, daß Mark auf Mark paßt. 3) Man bohrt eine Rebe von der Seite bis auf's Mark an, setzt in das Bohrloch ein Reis, verbindet und verschmiert das Ganze gut. Für diese Art der Veredlung bedient man sich jetzt eines eignen Bohrers, welcher der gallische heißt. Ist das Reis bis zur Länge von 2 Fuß gewachsen, so öffnet man den Verband, damit es auch in die Dicke wachsen kann. Will man eine edle Rebe auf einen wilden Weinstock setzen, so darf es nur in die Wurzel geschehn, denn in den Stamm eingesetzt, artet sie aus.

Plin. 17, 16, 26. Ich habe einmal bei Tiburtes Thuliä einen Baum gesehn, der mit vielen andren veredelt war und eine Menge verschiedner Früchte trug; an dem einen Aste hingen Nüsse, an dem andren Beeren, an andren Weintrauben, Birnen, Feigen, Granaten und allerlei Apfelsorten; jedoch lebte er nicht lange.

Für den Baum, den man mit den meisten andren veredeln kann, gilt die Platane, nächstdem die Steineiche [robur]; aber beide verderben den Geschmack der Früchte. Einige Bäume lassen jede Art der Veredlung zu, wie z. B. die Feigen und Granaten; der Weinstock und jeder Baum, dessen Rinde rissig ist, läßt das Okuliren nicht zu.

Plin. 17, 17, 26. Als eine Merkwürdigkeit mag hier Folgendes erwähnt werden: Der römische Ritter Corellius, aus Ateste gebürtig, veredelte einmal im Neapolitanischen einen Kastanienbaum mit dessen eignem Reise, und aus diesem erwuchs eine vortreffliche Kastaniensorte, die noch jetzt nach jenem Ritter die corellianische heißt. Später veredelte sein Freigelassener Namens Etereius diese Kastanie wieder, und nun zeigte sich der Unterschied, daß die corellianische reichlicher, die eterejanische bessere Früchte trug.

Geoponica 10, 74. Es sind 3 Arten der Veredlung [ἐγκεντρισμὸς] in Gebrauch. Veredelt [ἐγκεντρίζειν] man so, daß man den Stamm durchschneidet, von der Wunde aus einen Keil [πασ-

σαλίσκος] zwischen Rinde [φλοιὸς[und Holz [ξύλον] treibt, und in die dadurch entstandene Höhlung das Reis [ἔνθεμα] setzt, so nennt man dieses Verfahren ἐμφυλλισμός.

Spaltet [σχίζειν] man aber den Stamm, nachdem er quer durchgeschnitten ist, in der Mitte, und setzt das Reis in den Spalt, so heißt dieses Verfahren insbesondre ἐγκεντρισμός.

In beiden genannten Fällen der Veredlung muß man rasch zu Werke gehn, damit weder die Wunde des Stammes, noch das Reis austrocknet. — Die Reiser, welche man einsetzt, müssen 2jährig sein, und die Dicke eines kleinen Fingers haben, und sich in 2 oder 3 Enden theilen; die einjährigen wachsen zwar leicht an, sind aber unfruchtbar [303]. — Die Reiser werden 10 oder mehr Tage vor der Veredlung von ihrem Baume geschnitten, und in einem gut zugedeckten Topfe aufbewahrt, damit sie nicht zu sehr trocknen. Die Knospen müssen an ihnen noch geschlossen sein, an dem zu veredelnden Baume aber eben aufbrechen wollen, wenn man die Reiser einsetzt, und eben deswegen müssen die Reiser schon vorher abgeschnitten sein; es zeigt auch die Erfahrung, daß sie weit leichter anwachsen, wenn sie nicht mehr frisch sind. Der Grund dieser Erscheinung ist darin zu suchen, daß sie im ganz frischen Zustande, weil voll Saft, auch dicker sind, als nach dem Einsetzen, wo sie in der ersten Zeit, ehe sie anwachsen, noch einschwinden, wodurch denn Ritzen entstehn, in welche die Luft eindringen kann. — Werden Reiser in die Ferne verschickt, so thut man sie in einen Topf, dessen Boden mit feuchtem Thon bedeckt ist, in welchen man sie steckt, worauf der Topf geschlossen und an den noch vorhandenen Rissen gut verstrichen wird.

Geopon. 10, 76. Die Feige [συκῆ] wird auf den Maulbeerbaum [συκάμινος] und die Platane gepfropft [ἐνθεματίζειν]; — Maulbeere auf Kastanie [κάστανον] und auf Speise-Eiche [φηγός] [304], auf Apfelbaum [μηλέα], auf Terpenthinbaum [τέρμινθος] [305], auf wilden Birnbaum [ἀχράς], auf Ulme [πτελέα], auf Silberpappel [λεύκη], auf welcher die Maulbeerfrüchte weiß werden; — Birne [ἀπίδιον] auf Granate [ῥοιά], Quitte [κυδώνιον], Maulbeere, Mandel [ἀμυγδαλῆ] und Terpenthinbaum. Auf Maulbeerbaum wachsende Birnen werden roth. — Aepfel [μῆλον] werden ge-

---

[303]) Jetzt wendet man immer einjährige an.

[304]) Quercus Äsculus, Linné. — [305]) Pistacia Terebinthus, Linné.

pfropft auf wilden Birnbaum [ἀχράς], auf Quitte, und auf dieser werden sie am schönsten und in Athen Honigäpfel [μελίμηλον] genannt, ferner auf Pflaume [δαμασκηνὸν] (so wie diese auf Aepfel), auf Platane, wodurch die Aepfel roth werden. — Wallnuß [κάρυον] wird nur auf Erdbeerbaum [κόμαρος][306]) gepfropft; — Granatäpfel [ῥοίδιον] auf Weide [ἰτέα]; — Lorbeer [δάφνη] auf Manna-Esche [μελία]; — Duracin-Pfirsiche [δωρακινὸν][307]) auf Pflaume und Mandel; — Pflaumen [δαμασκηνὸν] werden auf wilden Birnbaum, auf Quitte und Apfel gepfropft; — Kastanie [κάστανον] auf Wallnuß, Stiel-Eiche [δρῦς][308]), Speise-Eiche [φηγός]; — Kirsche [κεράσιον] auf Terpenthinbaum, Pfirsiche [περσικὸν] und umgekehrt; — Quitte [κυδώνιον] auf Weißdorn [ὀξυάκανθος]; — Myrte [μυρσίνη] auf Weide [ἰτέα]; — Aprikose [βερίκοκκον] auf Pflaume [δαμασκηνὸν] und auf thasische Mandel [θάσιον][309]). — Die Orange [κίτριον] läßt sich nicht wohl in die Rinde pfropfen, weil diese zu dünn ist; man pfropft daher in den Spalt, und zwar Orange auf Orange. Pfropft man ein Apfelreis auf Orange, was oft geschehn ist, so wächst es zwar, geht aber später wieder ein. Wird dagegen ein Orangenreis auf Maulbeerbaum gesetzt, so trägt es rothe Orangen. — Quitte und wilder Feigenbaum [ἐρινεόν] nehmen Reiser aller andren Bäume an [παντὸς δένδρου δεκτικά], können also mit allen gepfropft werden. — Orange [κίτριον] wächst leicht auf Granate, wenn sie darauf gepfropft wird, wie Didymus in seinen Georgicis sagt. — Florentinus sagt in seinen Georgicis, daß Weinreben gut auf Kirschbäumen gedeihn und im Frühling Trauben tragen; daß Oliven auf Weinstöcken Früchte tragen, welche Oliventrauben [ἐλαιοστάφυλον] genannt werden. — Die Salbenbirne [μυραππίδιον][310]) läßt sich leicht auf Apfelbäume pfropfen.

Geopon. 10, 77. Das Okuliren [ἐνοφθαλμισμὸς] wird im Frühjahr von der Nachtgleiche bis zur Sonnenwende vorgenommen. Es besteht darin, daß man an einem Baume ein Stückchen Rinde abhebt, und in die Wunde ein Auge [ὀφθαλμὸς] von einem andren sammt einem Rindenstück, an dem es festsitzt, einsetzt. —

---

[306]) Arbutus Unedo, Linné. — [307]) Pfirsichsorte.
[308]) Es kann auch die Stein- und die Ilex-Eiche gemeint sein.
[309]) Mandelsorte. — [310]) Birnensorte.

Man kann auch das Auge an dem jungen Reise lassen, dieses auf der Seite, die vom Auge abgewendet ist, schief abschneiden und mit der Wunde auf den zu veredelnden Zweig setzen[311].

XII. Aufbewahrung des Obstes und Gemüses.

Cato de r. r. 143. Die Wirthschafterin, welche das Hauswesen in der Villa besorgt, darf keine Schwätzerin sein, darf sich nicht mit den Nachbarinnen umhertreiben, darf ohne Befehl des Hausherrn oder der Hausfrau nicht opfern, muß reinlich sein, muß auch die Villa reinlich halten, muß täglich, bevor sie zu Bette geht, den Herd fegen, muß an Festen den Herd bekränzen und an diesen Tagen dem Hausgott opfern. Sie muß für alle Bewohner der Villa kochen, viele Hühner halten, Eier in Vorrath haben. Sie muß getrocknete Birnen, Früchte des Spierlingsbaums [sorbus], Feigen, Rosinen, ferner in eingedicktem Most liegende Spierlingsfrüchte, auch Birnen und Trauben in Fässern, und auch Quitten [malum strutheum] vorräthig haben; sie muß Trauben haben, die in Weintrestern [vinaceum], in Krügen und in der Erde aufbewahrt werden. Außerdem muß sie frische pränestinische Nüsse [nux] im Kruge unter der Erde haben, skantianische Aepfel in Fässern, und andre Obstarten, die man aufzubewahren pflegt, auch wilde. Alles Genannte muß sie jährlich vorräthig haben. Sie muß auch die Kunst verstehn, Mehl und Schrot zu machen.

Varro de r. r. 1, 59. Beide Sorten von Quitten [malum strutheum et cotoneum], ferner die dauerhaften Apfelsorten müssen an einem trocknen, kühlen Orte auf Spreu liegend aufbewahrt werden. Beim Bau der Obstkammer [oporotheca] muß gleich dafür gesorgt sein, daß ihre Fenster nach Norden stehn, und daß der Nordwind eindringen kann; jedoch müssen die Fenster für gewöhnlich mit Läden geschlossen sein, weil allzuviel Wind das Obst austrocknet und welk macht. Man gibt auch der Decke, den Wänden, dem Boden der Obstkammer einen marmorartigen Ueberzug, damit sie desto kühler ist. Manche richten die Obstkammer so ein, daß

[311]) Unser Kopuliren finde ich nicht beschrieben.

sie darin speisen, und sich dabei an der Pracht der dort lagernden Früchte weiden können. Es gibt freilich Leute, die kaufen das Obst, statt es selbst zu ziehn, in Rom, und schmücken ihre Obstkammer damit; Das sollte man nicht nachahmen. — Die Aepfel legt man in der Obstkammer auf Breter, oder auf Stroh, oder auf Wollflocken; die Granatäpfel in Fässer, welche mit Sand gefüllt sind; die Quitten werden schwebend aufgehängt; Birnen werden in eingedickten Most gelegt; Spierlingsfrüchte und Birnen werden auch zerschnitten und an der Sonne getrocknet, die ersteren halten sich auch an jedem trocknen Orte lange frisch. Rüben werden in Senf, Wallnüsse in Sand gelegt, reife Granatäpfel in Sand, eben so unreife, die noch am Zweige hängen. Thut man die letzteren in einen Topf ohne Boden, setzt diesen in Erde und deckt ihn mit dieser so gut, daß keine Luft hinein kann, so findet man sie darin späterhin nicht bloß unversehrt, sondern sogar größer, als sie am Baume gehangen haben.

Varro de r. r. 1, 60. Cato schreibt, man könne die Oliven in Salzwasser aufbewahren, oder könne sie 5 Tage mit Salz einreiben, dann vom Salze gereinigt 2 Tage der Sonne aussetzen; auch könne man sie ohne Salz in eingekochtem Most gut erhalten.

Varro de r. r. 1, 68. Obst, welches hängend aufbewahrt wird, wie Trauben, Aepfel, Spierlingsfrüchte, zeigt von selbst, wann es zum Verspeisen gehörig reif ist; es ändert dann die Farbe, beginnt einzuschrumpfen, und verdirbt, sofern man es nicht bald verthut. Spierlingsfrüchte, die man reif gesammelt hat, müssen eher verbraucht werden, als solche, die vor der völligen Reife vom Baume genommen sind, und unter Dach und Fach noch nachreifen sollen.

Colum. 12, 7. Um die Zeit der Frühlings-Nachtgleiche sammelt man Blumenkohl [cyma], Stengelkohl [caulis], Kappern [capparis], Sellerie-Knollen [apii coliculus], Raute, junge, noch nicht aus ihrer Scheide hervorgetretne Blüthenknospen des Olusatrum, zarte Blüthenknospen [silens flos] der Ferula mit dem dazu gehörigen Stengelstück [coliculus], Blüthenknospen der wilden oder zahmen Pastinake; ferner Weiße Zaunrübe [vitis alba], Spargel [asparagus], Mäusedorn [ruscus][312],

[312]) Ruscus aculeatus, Linné.

Tamnus [tamnus][313], Hauswurz [digitellus][314], Polei-Minze [pulejum][315], Katzenminze [nepeta][316], Grauen Senf [lapsana][317], Strand-Krithmum [battis][318], Milanenfuß [milvinus pes][319] und zarte Fenchelstengel [coliculus fœniculi]. — Alle diese Dinge werden in einer Mischung von ⅔ Essig und ⅓ Salzlake eingemacht [conditura servare]. — Jedoch die Weiße Zaunrübe, der Mäusedorn, Tamnus, Spargel, der Graue Senf, Pastinak, die Katzenminze, das Strand-Krithmum werden auch jedes für sich in Töpfe gesteckt, mit Salz bestreut, 2 Tage lang im Schatten gelassen, bis sie schwitzen; dann, wenn sie so viel Feuchtigkeit haben, daß man sie in ihrer eignen Brühe [jus] abwaschen kann, eingemacht [condire]. Haben sie keine eigne Brühe, so wäscht man sie mit Salzlake, und preßt sie unter einem Gewichte wieder aus. Das Einmachen geschieht hernach in besondren Töpfen, worin sie mit der oben genannten Mischung von Essig und Salzlake [muria] begossen werden. Obenauf wird eine dichte Lage [spissamentum] von Fenchel gelegt, der im vorigen Jahre gesammelt ist. Die Brühe im Topfe [fidelia] muß bis an dessen Rand reichen. — Olusatrum, Ferula und Fenchel werden, wenn sie gesammelt sind, unter Dach und Fach gelegt, bis sie welken, dann wird von allen ihren Stengelchen die Rinde abgezogen. Sind die Stengel dicker als ein Daumen, so spaltet man sie mit einem scharf zugeschnittnen Rohr [arundo] in 2 Theile; auch die Blüthendolden theilt man, wenn sie sich sperren, thut nun Alles in Töpfe, gießt die Mischung von Essig und Salzlake über, fügt wenige Wurzeln der Silphium-Thapsia [laser, quod gräci σίλφιον vocant][320] bei, und deckt das Ganze dicht mit Fenchel, doch so, daß Brühe über Allem steht. — Blumenkohl, Stengelkohl, Kapper, Milanenfuß, Polei-Minze, Hauswurz werden mehrere Tage unter Dach und Fach getrocknet, bis sie welken, und dann eben so eingemacht [condire] wie Ferula, Raute, Saturei, Thymbra-Saturei [cunila][321]. — Manche machen auch die Raute mit bloßer Salzlake ohne Essig ein, waschen sie dann, wenn sie gebraucht werden

---

[313]) Tamnus communis, Linné. — [314]) Sempervivum tectorum, L.
[315]) Mentha Pulegium, Linné. — [316]) Nepeta Cataria, Linné.
[317]) Sinapis incana, Linné. — [318]) Crithmum maritimum, Linné.
[319]) ? — [320]) Thapsia Silphium, Viv. — [321]) Satureja Thymbra, L.

soll, mit Wasser oder Wein ab, und essen sie mit Oel. — Dieselbe Art des Einmachens [conditura] kann auch bei grünem Saturei und grünem Thymbra-Saturei in Anwendung kommen.

Colum. 12, 9. Um Salat [lactuca] einzumachen [condire], reinigt man dessen Stengel [caulis], so weit als sie mit zarten Blättern besetzt sind, salzt [salire] sie in einem Gefäße ein, läßt sie einen Tag und eine Nacht stehn, bis eine Salzlake an ihnen entstanden; dann wäscht man sie ab, breitet sie auf Flechtwerk aus, bis sie zu trocknen beginnen. Nun mischt man sie mit etwas trocknem Dill [anethum], Fenchel [föniculum], Raute [ruta] und gehacktem Porré [porrum], und trocknet das Ganze noch besser. Sodann schreitet man zum Einmachen [componere] selbst. Man legt [condere] nämlich den Salat so in Töpfe, daß er lagenweis mit grünen Gartenbohnen [faseolus] wechselt, welche vorher einen Tag und eine Nacht in Salzlake gelegen haben und dann getrocknet worden sind. Das Ganze begießt man mit der aus $\frac{3}{5}$ Essig und $\frac{1}{3}$ Salzlake bestehenden Brühe. Obenauf kommt eine dichte Lage Fenchel, jedoch so, daß die Brühe noch übersteht. So oft man oben keine Brühe mehr sieht, wird neue nachgegossen, so daß das Eingemachte [salgama] nie trocken steht [sitire]. Von außen werden die Gefäße oft mit einem reinen Schwamm [spongia] abgewischt und mit recht frischem Quellwasser gekühlt. — Auf dieselbe Weise wird die Endivie [intubum][322], werden die Spitzen [cacumen] der Brombeeren [rubus], die blühenden Spitzen von Thymian [thymus], Saturei [satureja], Dosten [origanum][323] und Meerrettig [armoracium][324] eingemacht. Alles Das geschieht im Frühjahr.

Colum. 12, 10. Im Sommer zur Zeit der Getreideernte [messis] oder auch nach deren Beendigung wird Folgendes gesammelt und eingemacht [reponere]. Man nimmt die pompejanische oder askalonische Sorte der Küchenzwiebel [cepa], oder auch die einfache marsische, welche die Landleute unio nennen, weil sie keine Nebenzwiebeln treibt, trocknet sie erst an der Sonne, kühlt sie dann im Schatten, legt sie in einen Topf, dessen Boden mit Thymian oder Thymbra-Saturei [cunila] bedeckt ist, gießt eine Mischung von $\frac{3}{4}$ Essig und $\frac{1}{4}$ Salzlake auf, deckt mit Thymbra-Saturei, gießt neue

[322]) Cichorium Endivia, Linné. — [323]) Gattung Origanum, Linné.
[324]) Cochlearia Armoracea, Linné.

Brühe nach, wenn die alte eingesogen ist. — Zu derselben Zeit werden Kornelkirschen [cornum], Nagel-Pflaumen [prunum onychnium][325]), Hafer-Pflaumen [prunum silvestre][326]), auch verschiedne Sorten von Birnen und Aepfeln eingemacht [condire]. — Die Kornelkirschen, welche statt der Oliven gegessen werden, die Hafer- und Nagel-Pflaumen werden gesammelt, wenn sie weder überreif [maturissimus], noch allzu unreif [crudus] sind. Sie werden dann einen Tag lang im Schatten getrocknet und dann mit einer Mischung von gleich viel Essig und eingedicktem Most [sapa und defrutum] übergossen. Es ist auch etwas Salz beizufügen, damit kein Würmchen oder andres Thierchen in der Masse entsteht. Noch besser ist es übrigens, ⅔ eingedickten Most, ⅓ Essig zu nehmen. — Die Birnen sammelt man, wenn sie der Reife nahe sind, untersucht sie genau, daß sie weder Fehler noch Würmer haben, legt sie in einen irdnen, ausgepichten Topf, gießt Sekt [passum][327]) oder eingedickten Most über, so daß der Topf voll und jede Birne bedeckt ist, verschließt den Topf mit einem Deckel und verstreicht den Ritz mit Gyps.

Noch muß ich im Allgemeinen bemerken, daß jede Obstfrucht [pomum] in Honig aufbewahrt werden kann; ich rathe wenigstens so viele in Honig zu legen, daß sie für Fälle vorräthig sind, wo sie Kranken nützlich sein könnten. Mit anders eingemachten darf man sie nicht mischen, sonst verdirbt eins das andre.

Colum. 12, 13. Gegen die Zeit der Weinernte macht man ebenfalls einige Kräuter ein, wie Portulak [portulaca][328]), späten Kohl [olus cordum], den Einige auch zahme battis nennen. Diese Kräuter werden sorgsam gereinigt und im Schatten ausgebreitet. Am dritten Tage wird Salz auf den Boden der Töpfe gestreut, dann wird jedes der genannten Kräuter für sich hinein gelegt, Essig übergegossen, und wieder Salz aufgestreut. Salzlake darf man für diese Kräuter nicht in Anwendung bringen.

Colum. 12, 14. Zu eben dieser Zeit oder auch Anfangs August werden Aepfel und Birnen von recht süßem Geschmack, die aber noch nicht ganz reif sein dürfen, ausgesucht, mit einem aus

---

[325]) Gewiß Sorte der Garten-Pflaumen. — [326]) Prunus insititia, L.

[327]) Wein aus halb eingetrockneten Trauben.

[328]) Portulaca oleracea, Linné.

Rohr oder Knochen gefertigten Messer zerschnitten, und an die Sonne gelegt, bis sie eintrocknen. Hat man recht viel solche gedörrte Äpfel- und Birnenschnitzchen in Vorrath, so sind sie nebst getrockneten Feigen für den Winter ein sehr wichtiger Theil der ländlichen Nahrung.

Colum. 12, 15. Die Feigen [ficus] sammelt man weder überreif [nimium vietus], noch unreif, und breitet sie so aus, daß sie den ganzen Tag von der Sonne beschienen werden. Man schlägt Pfähle [palus] 4 Fuß von einander entfernt ein, verbindet sie durch Stangen [pertica]. Auf diese Stangen [jugum] legt man sodann Rohrgeflecht [canna], welches 2 Fuß hoch über dem Erdboden liegen muß, damit es bei Nacht nicht durch dessen Ausdünstung feucht wird. Auf dieses Rohrgeflecht legt man die Feigen; bei Nacht und bei Regen deckt man sie aber von der Seite und von oben mit Hürden, die aus Riet-Pflanzen [carex], Stroh [culmus], oder Farn-Pflanzen [filix] geflochten sind, denn Thau sowohl als Regen verdirbt die Feigen. Sind diese endlich trocken, so legt man sie, wenn sie von der Mittagssonne recht heiß sind, in gut ausgepichte [picatus] Fässer [orca], und tritt sie darin fest zusammen. Auf dem Boden der Fässer muß trockner Fenchel liegen, und solcher muß auch oben über die Feigen gestreut werden. Ist das Faß voll, so wird es alsbald zugeschlagen, verstrichen und in die trockenste Scheuer gethan, wo sich der Inhalt lange gut erhalten kann.

Manche nehmen den Feigen, wenn sie vom Baume gepflückt sind, die Stiele [pediculus], breiten die Feigen an der Sonne aus, thun sie jedoch, wenn sie ein wenig eingeschrumpft, aber noch nicht trocken sind, in irdne oder steinerne Gefäße, zertreten sie da mit gewaschenen Füßen, mischen getrockneten Sesam [sesamum][329], ägyptischen Anis, Fenchel und Kreuzkümmel [cyminum][330] bei. Ist die ganze Masse gut mit den Füßen durchgeknetet, so wird sie zu mäßig großen Klösen geformt, diese werden in Feigenblätter gewickelt, mit Binsen- oder Grashalmen umwunden, auf Hürden gelegt und müssen da trocknen. Sind sie ganz dürr, so werden sie in ausgepichten Gefäßen aufbewahrt. Manche thun auch die geknetete Feigenmasse ohne Weiteres in irdne, bauchige Töpfe [orca], die nicht ausgepicht sind, schließen diese gut und trocknen sie in einem Welkofen

[329]) Sesamum orientale, Linné. — [330]) Cuminum Cyminum, Linné.

[clibanus] oder Backofen [furnus] aus. Diese Töpfe werden dann auf Stellagen gestellt, und zerschlagen, wenn man den Inhalt benutzen will; denn auf andre Weise kann man die verhärtete Feigenmasse nicht heraus bekommen.

Andre suchen die fettesten frischen Feigen aus, theilen sie mit einem aus Rohr gemachten Messer oder mit den Fingern, lassen sie an der Sonne welken [viescere], und kneten sie dann zur Mittagszeit, wenn sie vom Sonnenschein durchwärmt sind, nach Sitte der Afrikaner und Spanier, in Massen zusammen, die Sterne, Blumen oder Brode darstellen, trocknen sie dann vollends in der Sonne und legen sie endlich in Gefäße.

Colum. 12, 16. Mit ähnlicher Sorgfalt behandelt man die Weintrauben [uva]. Man wählt solche, deren Beeren [acinus] recht süß, weiß, groß und weich sind, schneidet sie bei abnehmendem Monde und heitrem Wetter in der fünften Tagesstunde ab, legt sie ein wenig auf Breter, damit sie einander nicht durch Druck beschädigen, stellt sodann in einem ehernen Kessel, oder in einem großen, neuen, thönernen Topfe, Lauge von Reisigasche auf's Feuer, und wenn sie siedet, rührt man etwas vom besten Oel hinein. Dann bindet man 2 bis 3 Trauben, je nach ihrer Größe, zusammen, senkt sie in die siedende Lauge, und läßt sie ein wenig drin, bis sie sich entfärbt haben. Ist Dies geschehn, so nimmt man sie sogleich heraus, und legt sie so einzeln auf Hürden, daß keine die andre berührt. Nach 3 Stunden wendet man jede Traube, und legt sie auf ein neues Fleck, damit die auf dem alten befindliche Feuchtigkeit sie nicht verdirbt. Bei Nacht müssen sie, wie die Feigen, mit Hürden gedeckt werden, damit sie vor Thau und Regen sicher sind. Sobald sie mäßig trocken geworden, werden sie in neue Gefäße gethan, die nicht gepicht, aber mit einem Deckel versehn und mit Gyps verstrichen sind, und an einen trocknen Ort gestellt.

Manche wickeln halbwelke Trauben [uva passa] in Feigenblätter [folium ficulneum], und trocknen sie vollends; Andre bedecken halbwelke [semivictus] Trauben mit Weinblättern [folium vitigineum] oder Platanenblättern [folium plataninum] und legen sie so in große Töpfe. — Andre verbrennen Bufbohnenstengel [culmus fabä] und machen aus der Asche eine Lauge, versetzen diese mit Salz und Oel, erhitzen sie auf dem Feuer und verfahren wie oben gesagt.

In derselben Jahreszeit sammelt man Spierlingsfrüchte

[sorbum] mit der Hand, legt sie sorgfältig in ausgepichte Krüge, thut mit Pech bestrichne Deckel drauf, verstreicht sie mit Gyps, setzt die Krüge verkehrt in Gruben von 2 Fuß Tiefe, die sich unter einem Hause in trocknem Boden befinden, deckt sie mit Erde zu, und tritt diese mäßig fest. Am besten ist es, mehrere Gruben zu machen und in jede wenige Gefäße zu setzen, die etwas von einander entfernt sind; denn die Spierlingsfrüchte verderben in den stehen bleibenden Töpfen schnell, wenn sie beim Herausnehmen anderer gestoßen werden. — Manche heben die Spierlingsfrüchte in Sekt [passum], Manche in eingedicktem Most [defrutum] auf, geben den Früchten eine dichte Decke [spissamentum] von trocknem Fenchel, sehen darauf, daß die Flüssigkeit auch noch bis über den Fenchel herauf steht, und verstreichen die Deckel, welche gepicht sein müssen, mit Gyps, so daß sie luftdicht schließen.

Colum. 12, 17. Es gibt Gegenden, die Mangel an Wein und also auch an Essig leiden. In solchen muß man die Feigen so reif als möglich sammeln, namentlich wenn schon Regen eingetreten sind und sie von selbst vom Baume fallen. Man thut sie in Fässer oder große Töpfe und läßt sie da gähren [ibi sinitur fermentari]. Ist die Gährung so weit vorgeschritten, daß die Feigen sauer geworden [exacescere], wird alle Flüssigkeit, die nun aus Essig besteht, sorgsam geseiht [colare], und in ausgepichte, wohlriechende Gefäße gegossen. Solcher Essig ist ausgezeichnet gut und scharf, und wird nie trübe oder schimmlig [situm aut mucorem contrahere], wenn er nicht an einem feuchten Orte steht. — Manche Leute, die recht viel Essig haben wollen, mischen Wasser unter die Feigen, und thun von Zeit zu Zeit noch recht reife frische Feigen hinzu, bis der entstandene Essig recht scharf schmeckt. Dann seihen sie durch Körbchen [fiscella], die aus Binsen oder Spartgras geflochten sind [junceus vel sparteus], und kochen nun den Essig, bis sie den Schaum und alle Unreinigkeit weggenommen haben; endlich setzen sie auch noch etwas geröstetes Salz zu, damit keine Würmchen oder andre Thierchen entstehn.

Colum. 12, 44. Um Trauben ein Jahr lang frisch zu erhalten, verpicht man ihren Stiel sogleich, wenn man sie vom Stocke geschnitten. Dann füllt man ein neues irdnes Gefäß mit recht trockner Spreu, die man durch Sieben vom Staube gereinigt, und legt die Trauben darauf. Alsdann bedeckt man das Gefäß mit einem

andren, verstreicht den Ritz mit Lehm, der mit Spreu vermischt ist, stellt das Gefäß auf ein recht trocknes Gestell, und bedeckt es mit trockner Spreu.

Man kann auch jede Traube gut erhalten, wenn man sie bei abnehmendem Monde und heiterem Himmel nach der vierten Tagesstunde, sobald sie schon von der Sonne erwärmt und vom Thaue frei ist, vom Stamme schneidet, und gleich den Stiel in siedendes Pech steckt.

Eine andre Art, Trauben frisch zu erhalten, ist folgende: In ein Faß wird eingedickter Most gegossen; über diesem werden Stöcke in die Quere eingeklemmt, die jedoch den Most nicht berühren dürfen. Auf diese Stöcke werden neue irdne Schüsseln gesetzt, und in diese die Trauben so gelegt, daß sie einander nicht berühren. Dann werden Deckel auf die Schüsseln gelegt und verstrichen. Nächstdem setzt man neue Stöcke über den Schüsseln ein, und auf die neuen Stöcke neue Schüsseln, und fährt so fort, bis das ganze Faß voll ist. Endlich setzt man den Deckel auf, der inwendig gut gepicht ist und auswendig tüchtig mit eingedickten Most bestrichen wird, worauf man die Ritzen noch mit Asche verklebt.

Andre thun nur eingedickten Most in das Faß, stemmen Stöcke hinein, hängen die Trauben an die Stöcke, so daß sie den Most nicht berühren, legen den Deckel auf und verstreichen ihn.

Andre sammeln die Trauben wie oben angegeben, trocknen neue, ungepichte Fässer in der Sonne, kühlen sie dann im Schatten, thun Gerstenkleie [furfur hordeaceus] hinein, legen Trauben so auf diese, daß keine die andre drückt, decken diese mit Gerstenkleie, legen eine neue Schicht Trauben u. s. w., bis das Faß voll ist. Es wird dann mit einem Deckel versehn, verstrichen und an einem recht trocknen, kühlen Ort auf eine Stellage gesetzt. — Statt der Gerstenkleie bedient man sich auch der Sägespäne von Pappeln oder Tannen, oder des Gypsmehls. — Andre schneiden die schadhaften Beeren mit einer Scheere weg, und hängen dann die Trauben auf den Kornboden; dort werden sie runzlig und fast so süß wie Rosinen [uva passa].

Mein Onkel Marcus Columella that die Trauben in große Töpfe, die in- und auswendig stark gepicht waren; sie durften einander nicht berühren und von jeder war der Stiel in siedendes Pech getaucht. War der Deckel aufgelegt und der Ritz mit Gyps verstrichen, so wurde auch der Gyps noch tüchtig gepicht, so daß durchaus keine Feuchtigkeit eindringen konnte. Nun wurden die Töpfe in

Quell- oder Brunnenwasser gestellt, und so mit einem Gewichte beschwert, daß sie ganz unter der Oberfläche blieben. Auf solche Weise halten sich die Trauben vortrefflich, müssen aber, wenn sie herausgenommen sind, gleich gegessen werden, weil sie sonst sauer werden [acescere].

Am sichersten halten sich die Trauben lange gut, wenn man Töpfe machen läßt, die in- und auswendig gut verpicht sind, in deren jedem eine Traube reichlich Platz hat, und deren jeder vier Henkel hat, mit denen er an den Weinstock da, wo eine Traube hängt, gebunden wird. Ist die Traube in den Topf gesteckt, so daß sie am Weinstock bleibt, so wird der Deckel auf den Topf gelegt; er ist aber aus 2 Hälften zusammengesetzt, welche so aufgelegt werden, daß sie sich in der Mitte berühren, und den Stiel der in den Topf hinein hängenden Traube zwischen sich nehmen. Nun wird Alles gut mit Lehm verstrichen, der mit Spreu gemischt ist. Dieses Einschließen der Trauben geschieht zur Zeit, wo das Wetter noch trocken ist, und die Trauben noch nicht eingeschrumpft sind.

Als allgemeine Regel muß noch die aufgestellt werden, daß man Aepfel und Trauben nicht an demselben Orte aufbewahren darf, ja daß der Geruch der Aepfel nicht einmal aus einiger Entfernung die Trauben erreichen darf, denn er verdirbt sie.

Colum. 12, 46. Manche Leute binden die Granatäpfel, wenn sie noch am Baume hängen, an größere Aeste, damit sie der Wind nicht verdirbt, decken auch den Baum mit einem Netze aus Spartgras, damit weder Raben, noch Krähen, noch andre Vögel die Früchte verletzen. — Einige stecken die am Baume hängenden Granatäpfel in Töpfchen, worein sie gerade passen, verstreichen sie gut mit Lehm, und lassen sie so am Baume hängen; — Andre wickeln jeden Granatapfel in Heu oder Stroh, bestreichen ihn außerdem mit Lehm, und binden ihn an einen größeren Ast, damit ihn der Wind nicht hin und her wirft. — Alles Das schadet jedoch den Bäumen leicht, darf also nicht alle Jahre geschehn, und es ist überhaupt besser, die Früchte aufzubewahren, wenn sie schon vom Baume genommen sind. Man zieht nämlich unter Dach und Fach Gräben von 3 Fuß Tiefe an einer durchaus trocknen Stelle, deckt deren Boden mit lockrer Erde, setzt in diese Aststücke von Holunder [sambucus], pflückt dann die Granatäpfel bei heitrem Himmel, steckt jeden Apfel mit seinem Stiel in das Mark eines Holunderstabes, und zwar so, daß sie

einander nicht berühren, und auch überall von der Erde 4 Querfinger breit entfernt sind. Dann legt man Deckel auf die Gräben, verstreicht sie mit Lehm, und häuft über sie noch die aus den Gräben genommene Erde. — Man kann auch in eine Tonne trockne Erde oder Flußsand thun, übrigens wie bei den Gräben verfahren.

Der Karthaginienser Mago schreibt vor, Seewasser bis zum Sieden zu erhitzen, dann die an einen Faden gebundnen Granatäpfel ein wenig hinein zu tauchen, bis sie entfärbt sind, sie dann 3 Tage lang an der Sonne zu trocknen, sie hierauf an einen kühlen Ort zu hängen, und sie, sobald man sie verzehren will, erst eine Nacht hindurch und am folgenden Tage bis zu der Zeit, wo sie verbraucht werden sollen, in kaltes süßes Wasser zu legen. — Er sagt auch, man könne die frischen Granatäpfel mit Töpferthon [creta figularis] dick bestreichen, und sie, sobald der Thon [argilla] trocken, an einen kühlen Ort hängen, bevor sie dann gebraucht werden sollen, den Thon mit Wasser ablösen. So bleibt die Frucht durchaus frisch. — Mago schreibt auch vor, in einen neuen Krug Sägespäne von Pappel oder Ilex-Eiche zu legen, auf die Späne Granatäpfel, dann wieder Späne u. s. w., bis der Krug voll ist, der dann zu schließen und gut mit Lehm zu verschmieren ist.

Bei allem Obst, das für lange Zeit frisch erhalten werden soll, ist darauf zu sehn, daß es mit dem Stiele gepflückt wird; ja, wenn es geschehen kann, ohne daß der Baum dabei leidet, so muß man selbst den Zweig mit abschneiden, denn dadurch wird es noch weit dauerhafter.

Colum. 12, 47. Viele heben die Quitten eben so wie die Granatäpfel in Gruben oder in Fässern auf; Andre binden sie in Feigenblätter und bestreichen sie dann mit Lehm, der mit Oelabgang geknetet ist. Ist dieser Ueberzug trocken, so werden die Quitten an einem kühlen, trocknen Orte auf Breter gelegt. Man hebt sie auch in neuen Töpfen auf, worin sie so in trocknem Gypsmehl liegen, daß sie einander nicht berühren. — Als die beste Art, Quitten aufzubewahren, kann ich aus eigner Erfahrung folgende empfehlen: Es werden ganz reife, unversehrte, fleckenlose, bei heitrem Himmel und abnehmendem Mond gesammelt, der filzige Ueberzug, welcher ihnen eigen ist, wird abgewischt, dann werden sie in eine neue Flasche, deren Mündung sehr weit ist, sanft eingelegt, so daß sie einander nicht stoßen. Ist die Flasche voll, so werden oben Weidenstäbchen

quer eingestemmt, daß sich die Quitten nicht heben können, wenn eine Flüssigkeit zwischen sie kommt. Endlich wird die Flasche mit dem besten und flüssigsten Honig bis zum Rande gefüllt, so daß alle Früchte von ihm gedeckt sind. In diesem Honig halten sie sich vortrefflich, die Flüssigkeit nimmt allmälig einen andren Geschmack an, kann selbst an die Speisen der Fieberkranken gethan werden, und heißt Quittenhonig [melomeli]. — Legt man Früchte unreif in Honig, wovor man sich sehr zu hüten hat, so werden sie darin so hart, daß man sie nicht mehr brauchen kann. — Die Früchte mit einem knöchernen Messer zu theilen, um die Kerne heraus zu nehmen, was Viele in der Meinung, die Kerne schadeten, zu thun pflegen, ist unnütze Mühe. Verfährt man nach der von mir angegebnen Art, so schadet nicht einmal ein Wurm, der in der Frucht sitzt; denn der Honig bringt deren etwa vorhandene Fehler zum Stillstand, wie man bekanntlich selbst todte Menschen viele Jahre hindurch in Honig vor Verwesung schützen kann.

In Honig kann man auch die andren apfelähnlichen Früchte [malum] einmachen; jedoch werden sie da für viele Leute zu süß, verlieren auch ihren eigenthümlichen Geschmack; und so legt man sie denn lieber in aus Buchenholz oder Lindenholz gemachte Kisten [arcula faginea vel tiliaginea], und stellt diese auf Gestelle an einem recht kühlen und trocknen Ort, wohin weder Rauch, noch ekelhafter Geruch dringen kann. Im Innern der Kiste liegt zu unterst eine Lage Papier [charta], und auf dieser die Aepfel so, daß von allen der Blüthenrest nach oben, dagegen der Stiel nach unten gekehrt ist; auch darf keiner den andren berühren; sie werden durch Sägespäne [scobs] von Pappeln oder Tannen getrennt. Jede Sorte muß für sich in besondren Kisten liegen; verschiedne Sorten verderben einander leicht. Ist übrigens eine solche Aepfelkiste gefüllt, so wird der Deckel aufgelegt, und der Ritz so gut mit Lehm verstrichen, daß keine Luft einzudringen vermag.

Colum. 12, 48. Die Wurzel des Alant [inula][331]) wird im Oktober, wo sie ganz reif ist, aus der Erde genommen, mit einem Tuche abgewischt und von aller anhängenden Erde befreit, dann mit einem recht scharfen Messer oberflächlich abgeschabt, und, wenn sie zu dick ist, in 2 bis 3 Theile gespalten und diese fingerslang geschnitten.

---

[331]) Inula Helenium, Linné.

Alsdann wird sie in einem ehernen Gefäße in Essig gekocht, bis die Stücke durch und durch gar sind. Diese werden nun 3 Tage lang im Schatten getrocknet, dann in einen gepichten Topf gethan, mit eingedicktem Most übergossen, so daß dieser über sie emporsteigt. Obenauf kommt eine dichte Lage von Thymbra-Saturei [cunila], dann wird das Gefäß mit Blase zugebunden [pelliculare] [332].

Colum. 12, 49. Oliven [oliva] stößt man im September oder Oktober, begießt sie mit etwas Wasser, läßt sie einige Zeit damit stehn, drückt sie dann aus, vermischt sie mit Samen von Fenchel und Mastixbaum [lentiscus] [333]. Schon am dritten Tage kann man solche Oliven essen.

Man stößt auch Oliven, taucht sie in kalte Salzlake, belegt den Boden des Topfes mit trocknen Fenchelstielen, drückt die Oliven aus, mischt sie mit frischem Samen von Fenchel und Mastixbaum, legt sie in den Topf; ist dieser fast voll, so legt man trockne Fenchelstiele oben drauf, und gießt dann auf das Ganze eine Mischung von $\frac{2}{3}$ frischem Most und $\frac{1}{3}$ Salzlake. So erhalten sich die Oliven das ganze Jahr gut, und können zu jeder Zeit verthan werden. — Einige stoßen die Oliven nicht, sondern geben ihnen nur einen Schnitt mit einem aus Rohr gefertigten Messer; dies Verfahren ist mühsamer, aber besser, denn solche Oliven bleiben weißer als diejenigen, deren Farbe durch Stoßen häßlich wird.

Andre stoßen Oliven oder schneiden sie nur an, vermischen sie mit mäßig viel gekochtem Salz und den vorbenannten Samen, und gießen dann eingedickten Most oder Honigwasser [mella] darüber.

Man sucht ferner schöne, mit der Hand gepflückte Oliven aus, deckt den Boden des Topfes mit trocknem Fenchel, legt sie, gemischt mit Fenchel- und Mastixbaumsamen, hinein, bis der Topf voll ist, gießt dann Salzlake drauf, deckt mit Schilfblättern, und füllt den Topf bis zum äußersten Rande mit Salzlake. Solche Oliven schmecken an sich nicht besonders gut, passen aber vortrefflich als Zusatz zu Eingemachtem, das auf die Tische der Reichen kommt. — Viele essen aber solche Oliven mit Porré, Raute, Sellerie und Minze, die sämmtlich klein geschnitten werden, thun ein wenig gepfefferten Essig und ziemlich viel Honig oder Honigwasser nebst etwas frischem Oel

[332]) Columella beschreibt ferner noch andre Arten, Alant einzumachen, die ich übergehe. — [333]) Pistacia Lentiscus, Linné.

[oleum viride] hinzu, und decken das Gericht mit grünem Sellerie. — Andre mischen die frischen Oliven mit Salz, thun Samen vom Mastixbaum hinzu, legen Fenchel unter, füllen den Topf bis zum Rande mit Oliven, gießen vom schärfsten Essig auf, decken mit einer Lage Fenchel, gießen nochmals Essig auf, bis er den Rand erreicht, schütten am vierzigsten Tage alle Brühe aus, und füllen den Topf mit einer Mischung von ¾ eingedicktem Most und ¼ Essig.

Man sammelt auch Oliven kurz vor der Reife, läßt die Stiele daran, und hebt sie in Oel auf. So schmecken sie noch nach einem Jahre wie frisch; ja man merkt kaum, daß sie alt sind, wenn sie herausgenommen und mit zerstoßnem Salz bestreut werden.

In Griechenland schlägt man meistentheils folgendes Verfahren ein, dessen Erzeugniß man Epityrum nennt: Es werden Oliven, die zu reifen beginnen, mit den Händen abgestreift [destringere], auf Rohr [canna] einen Tag lang im Schatten ausgebreitet, und Alles, was noch an Stielen, Blättern oder kleinen Zweigen zu finden ist, weggeworfen. Am folgenden Tage werden die Oliven in einen neuen Korb [fiscus] gelegt, und in der Presse so gepreßt, daß aller Abgang [amurca] herausfließt. Zuweilen läßt man sie eine ganze Nacht und einen Tag unter der Presse. Darauf werden sie geschält [corticulis eximere], mit gekochtem Salz begossen, mit Fenchelsamen, Raute, im Schatten getrockneten, dann klein geschnittnen Fenchelblättern gemischt, und 3 Stunden in Ruhe gelassen. Sodann wird so viel wohlschmeckendes Oel übergegossen, daß es bis über die Oliven steigt. Diese werden mit trocknen Fenchelstielen gedeckt, doch so, daß die Brühe noch über dieser Decke steht. Die Gefäße, deren man sich zum Einmachen der Oliven bedient, müssen irden und neu sein, werden nicht gepicht, sondern mit flüssigem Gummi getränkt, und vor dem Gebrauch getrocknet.

Colum. 12, 50 u. 51 [334]).

Plin. 15, 15, 17. Wenn man Aepfel, oder Birnen, oder Quitten mit Zusatz von Wein und Wasser kocht, so geben sie ein Muß, das man zum Brode ißt; andre Früchte geben kein Muß.

Plin. 17, 1, 1. Es gibt Obstbäume, deren Ertrag in manchen Jahren für zweitausend Sestertien [335]) verpachtet wird.

---

[334]) Auch diese zwei Kapitel enthalten Vorschriften über die Kunst, Oliven einzumachen. — [335]) Etwas über 100 Thaler.

XIII. Kunstgärtnerei.

Theophrast. Hist. plant. 6, 7, 3. Die Stabwurz [ἀβρότονον] wird öfters in Blumentöpfe [ὄστρακον] gepflanzt wie die Adonis-Gärten [Ἀδώνιδος κῆπος] im Sommer[336].

Diodorus Siculus 2, 10. Den sogenannten Hängenden Garten [κρεμαστὸς κῆπος] zu Babylon hat nicht Semiramis gebaut, sondern ein späterer König des Landes. Dieser hatte nämlich eine aus Persien stammende Geliebte, welche eine Sehnsucht nach den Bergwiesen ihres Vaterlandes empfand, und den König bat, durch einen künstlichen Garten ihrem Wunsche zu entsprechen. Der Garten [παράδεισος], welcher in Folge dieser Bitte vom König errichtet wurde, ist 4 Morgen lang, 4 Morgen breit, und besteht aus lauter massiven Bauten, wovon der eine immer auf dem andren steht. Der oberste Bau, welcher den Garten selbst trägt, ist 50 Ellen hoch. Die Wände, welche mit großem Aufwand so fest als möglich gemauert sind, haben eine Dicke von 22 Fuß; jede Thür ist 10 Fuß breit. Die steinernen Balken, welche die Decke tragen, sind, ihre Köpfe mitgerechnet, je 16 Fuß lang, 4 Fuß breit. Auf diesen Balken liegt Rohr, das mit vielem Asphalt verbunden ist; auf dieser Schicht liegen zwei andre, die aus gebrannten, mit Gyps verbundnen Backsteinen bestehn; diese sind mit Blei belegt, und auf diesem Blei ruht die Erde, von welcher also keine Feuchtigkeit nach unten kann. Die Erde liegt so hoch angehäuft, daß die höchsten Bäume in ihr wurzeln können. Dieser Boden ist denn auch wirklich mit großen, schönen Bäumen verschiedner Art besetzt, welche einen reizenden Anblick gewähren. In den Bauten, welche unter dem Garten stehn und ihn tragen, befinden sich viele Zimmer verschiedner Art. Das Wasser, welches zur Bewässerung des Gartens dient, wird durch ein Pumpwerk, dessen Röhren durch die verschiednen Etagen steigen, aus dem Flusse in die Höhe gepumpt.

[336]) Aus den vielen, aber nirgends genügenden Stellen der Alten über die Adonis-Gärten, welche man in Henrici Stephani Thesaurus graecä linguä bei dem Worte Ἄδωνις gesammelt findet, geht, wie daselbst gesagt ist, hervor, daß es Blumentöpfe waren, in denen Pflanzen standen, die, durch Wärme getrieben, schnell wuchsen, z. B. Weizen, Fenchel, Salat, Gerste.

Strabo 16, 1, 5. Der Hängende Garten [*κρεμαστὸς κῆπος*] zu Babylon wird unter die sieben Wunderwerke der Welt gerechnet. Er ist viereckig gebaut; jede Seite hat die Länge von 4 Morgen Landes. Das Ganze ist aus Backstein und Asphalt gemauert, und besteht aus Schwibbögen, die sich über einander emporthürmen. Zwischen den Schwibbögen sind überall mit Erde gefüllte Vertiefungen, welche mit großen Bäumen bepflanzt sind. Zu der obersten Plattform gelangt man durch Treppen, und an diesen befinden sich Wasserschrauben, welche von Arbeitern gedreht werden und beständig Wasser aus dem Euphrat emporschaffen[337]).

Flavius Josephus, A. J. 10, 11. Berosus[338]) sagt, weder Semiramis noch Cyrus habe den Hängenden Garten zu Babylon gebaut, sondern Nabuchodonosor; dieser habe die in Judäa gemachte Beute dazu verwendet, in Babylon den Tempel des Belus zu errichten, die Stadt mit einer Backsteinmauer zu umgeben, und den Hängenden Garten zu bauen. Das Letztere habe er zu Ehren seiner Gemahlin gethan, welche in den Gebirgen Mediens erzogen war, und sich nach Bergen und Wäldern sehnte.

Seneca, Epistolä 122. Es gibt Leute, die selbst im Winter Rosen haben wollen, die durch laues Wasser und künstliche Wärme im Winter Lilien zum Blühen bringen, obgleich deren Blüthen nach den Gesetzen der Natur erst im Frühling erscheinen. — Es gibt Leute, die hoch oben auf Thürmen Bäume pflanzen, die auf den Dächern der Häuser ganze Wälder haben, deren Wurzeln in einer Höhe stehn, wo eigentlich nur ihre Gipfel hinreichen sollten.

Martial. 6, 80. Als aus dem stolzen Nilland mitten im Winter ein Schiff nach Rom kam, um den Kaiser mit frischen Rosen zu erfreuen, fand der ägyptische Schiffskapitän, als er die Stadt betrat, daß die Winterblumen seines Vaterlandes als gering gegen die Pracht der zu Rom im Winter blühenden und duftenden Blumen

---

[337]) Die Wasserschraube (Wasserschnecke), *κοχλίας*, deren Erfindung gewöhnlich dem Archimedes zugeschrieben wird, besteht aus einer Walze, die schraubenförmig ausgehöhlt ist. Wird sie schief in Wasser gestellt und gedreht, so steigt das Wasser in ihr empor und fließt oben aus.

[338]) Berosus war um's Jahr 280 vor Christo Priester des Belus zu Babylon, und schrieb ein Buch, *Βαβυλωνικὰ καὶ Χαλδαϊκά*, von dem noch einige Bruchstücke vorhanden sind.

erschienen; denn er erblickte sie überall, wohin er Schritt und Blick lenkte, in reicher Fülle[330]).

Martial. 8, 14. Mein Stübchen, guter Freund, ist im Winter eisig kalt, hat nicht einmal einen ganzen Fensterladen, und Boreas selbst würde sich vor einer solchen Wohnung bedanken. Besser als ich sind deine Obstplantagen dran; die stehen hinter Scheiben von Fensterglimmer, und freundlich scheint vom Süden die Sonne hinein.

Martial. 8, 68. Damit die Winterkälte den purpurfarbigen Trauben, dem Geschenke des Bacchus, nicht schade, werden sie von durchsichtigen Edelsteinen[340]) geschützt.

Martial. 11, 19. Der Garten, lieber Lupus, den Du mir unter der Stadt geschenkt hast, ist bedeutend klein, fast kleiner als das Gärtchen in meinem Fenster.

Suetonius de Caligula. Kaiser Caligula baute sich Schiffe mit 10 Reihen von Ruderbänken über einander; sie waren mit Edelsteinen besetzt, die Segel waren buntfarbig, es waren große Bäder, Säulenhallen und Speisesäle vorhanden, Weinstöcke und Obstbäume aller Art standen in Menge auf dem Verdeck; unter diesen lagerte sich der Kaiser, und fuhr mit schallender Musik an den Küsten Kampaniens herum.

Geopon. 11, 18. Frühzeitige Rosen [ῥόδον πρώϊμον] nennt man diejenigen, welche in Körben [κόφινος] oder Töpfen [κεράμιον] stehn, und eben so wie Kürbisse und Gurken behandelt[341]) werden. Im Freien stehende treibt man, wenn man will, dadurch, daß man 2 Händebreit um sie herum einen Graben zieht, und täglich zweimal warmes Wasser in diesen gießt.

Nachtrag. Was sich über die Dachgärten der Römer in alten Schriftstellern zerstreut findet, hat Klotz in seinen Opusc. var. argum. p. 174—191 und im Palast des Scaurus S. 155 ff. zusammengestellt, und Wüstemann gibt in seinem „Vortrag über die Kunstgärtnerei bei den alten Römern, Gotha, 1846“, folgende Uebersicht: „Zum Unterbau der Anlage wählte man das Lärchenholz. Dann wurde ein Fußboden von Buchenbretern aufgelegt. Die-

---

[339]) Jedenfalls in Töpfen, Kübeln u. dgl. gezogne Blumen.

[340]) Fensterglimmer. — [341]) Nämlich im Winter bei kaltem Wetter in sonnigen Räumen geschützt, bei mildem in's Freie getragen oder gefahren werden.

fer wurde mit Farnkraut und Stroh bedeckt, damit nicht die unmittelbare Berührung des Kalkes dem Holze schaden könnte. Hierauf kam ein Lager von Bimssteinen in der Größe einer Faust, dann eine fußdicke Lage von Mörtel, der aus 3 Theilen klarem Schutt und einem Theil Kalk bestand. Dieses Lager wurde tüchtig geschlagen und etwas schräg gehalten, damit das Wasser ablaufen konnte. Noch kam ein neuer Ueberzug von 6 Zoll Dicke darüber, welcher aus 3 Theilen gestoßnen Scherben und einem Theil Kalk bestand. Endlich wurde ein Pflaster von Backsteinen, Marmor und Mosaïk aufgelegt. — Auf diesen Fußboden wurden nun große, mit Erde gefüllte Kästen gesetzt, und es entwickelte sich da eine reiche Vegetation. Man zog Blumen und Pflanzen aller Art. Orangen standen in irdenen Töpfen und bleiernen Gefäßen, die zum Theil fest eingelassen waren. Besonders liebte man, Lauben von Weinstöcken anzulegen, welche die Terrasse anmuthig beschatteten und ihr den Namen der Weinlauben, pergulä, gaben. Auch große Bäume wurden in solcher Menge gezogen, daß die alten Schriftsteller von förmlichen Lusthainen auf den Dächern reden. Durch Pumpen hinauf geleitetes Wasser sprang aus dem marmornen Becken eines Springbrunnens, oder floß in geräumige Fischbehälter, trug zur Verschönerung und Pflege des Gartens bei, und diente, rund um das Haus geleitet, zu Sicherung desselben bei Feuersgefahr. — Den meisten Bewohnern Rom's war es übrigens schon des Kostenaufwands wegen versagt, solche Gärten auf den Dächern zu haben. Sie begnügten sich mit einem grünen Platze in den Höfen ihrer Wohnungen, welchen sie mit Bäumen, Strauchwerk und Blumen schmückten. — Aber selbst der geringste Bürger wollte seinen bescheidnen Antheil an den Gaben der Flora haben, und zog sich deshalb einige Blumen in den Fenstern seiner Wohnung in Töpfen."

XIV. Botanische Gärten.

Plin. 25, 2, 5. Um die Pflanzen kennen zu lernen, bin ich bei Antonius Castor in die Lehre gegangen, welcher zu unsrer Zeit in dieser Wissenschaft das größte Ansehn genoß. Ich besuchte ihn nämlich oft in seinem Gärtchen, in welchem er die meisten Pflanzen zog. Dabei war er schon über 100 Jahr alt, hatte nie eine

Krankheit gehabt, und durch sein hohes Alter weder an seinem Gedächtnisse, noch an seiner körperlichen Munterkeit eine Abnahme erfahren.

Diogenes Laërtius 5, 53. Theophrast hatte zu Athen einen botanischen Garten angelegt, und unterhielt ihn mit Hülfe des Demetrius Phalereus. Durch sein Testament vermachte er ihn seiner Schule als Fideikommiß, und ernannte zu dessen Verwaltern den Strato, Kallistheues, Neleus, Hipparchus, Demaratus, Melantas, Demotimus, Pankreon, Nikippus und Kallinus.

XV. Blumen, Kränze, Schmuck in Freud und Leid.

a. Allgemeines.

Theophrast. Hist. plant. 6, 6. Es gibt Kranzgewächse [στεφανωματικόν, στεφάνωμα] verschiedner Art. Von manchen wird nur die Blume [ἄνθος] benutzt, und diese ist entweder wohlriechend [εὔοσμος], wie beim Veilchen [ἴον], oder geruchlos [ἄνοσμος], wie die Nelke [διόςανθος] [342]) und Silene [φλόξ] [343]). — Bei manchen sind die Zweige [κλὼν] und die Blätter [φύλλον] und alle Theile wohlriechend, wie beim Feld-Thymian [ἕρπυλλος] [344]), beim Grauen Thymian [ἑλένιον] [345]), der Wasserminze [σισύμβριον] und andren. — Das Wohlriechende Veilchen [ἰωνία μέλαινα] ist ganz ohne Aeste [ἄκλων], treibt Blätter aus der Wurzel, und hat immer Blätter [προςριζόφυλλος καὶ ἀείφυλλος]. Einige sagen, es blühe auch beständig, wenn es richtig behandelt werde. Das wäre eigenthümlich.

Theocrit. 2, v. 122. Ich hatte auf dem Haupte einen aus Silberpappel [λεύκη], dem heiligen Baume des Herkules, mit Purpurbändern geflochtenen Kranz.

Cato de r. r. 8. Wer einen Garten bei der Stadt hat, der ziehe Kranzblumen [coronamentum] aller Art.

Varro de r. r. 1, 23, 4. Auf dem Landgut müssen außer den Wiesen, den mit Getreide oder Futterkräutern bestellten Aeckern,

---

[342]) Gattung Dianthus, Linné. — [343]) Gattung Silene, Linné.
[344]) Thymus Serpyllum, Linné. — [345]) Thymus incanus, Sibth.

den Wäldern u. s. w. auch Obstgärten [pomarium] und Blumengärten [florale] angelegt werden.

Plin. 16, 3, 3. Von jeher sind die Bäume, welche Eicheln tragen [glandiferi generis], bei den Römern hoch in Ehren gehalten worden. Von ihnen nahm man die Bürgerkronen [civica corona], das rühmlichste Ehrenzeichen für kriegerische Tapferkeit. — Jetzt schmücken sich die Kaiser mit solchen Bürgerkronen, wenn sie sich's zum Verdienst anrechnen, daß sie römische Bürger nicht getödtet haben[346]. — Für geringer als die Bürgerkronen werden die Mauerkronen [muralis corona], Wallkronen [vallaris corona] und goldnen Kronen [aurea corona] geachtet, obgleich letztere mehr Geldwerth haben, für geringer selbst die Schiffskronen [rostrata corona], obgleich diese bis auf die neuere Zeit dadurch in hohem Ansehn standen, daß dem Marcus Varro eine von Pompejus dem Großen nach dem Seeräuberkriege zuerkannt worden war, eine zweite dagegen dem Marcus Agrippa nach dem Sicilischen Kriege, der ebenfalls gegen Seeräuber geführt wurde, vom Kaiser Augustus.

Plin. 16, 4, 4. In alten Zeiten wurden nur Göttern Kränze [corona] gegeben, und deswegen spricht sie Homer keinem seiner Helden zu. Vater Liber[347]) soll der Erste gewesen sein, der einen Kranz trug; selbiger soll von Epheu gewesen sein, und er soll ihn sich selbst auf's Haupt gesetzt haben. — Späterhin setzten die Opfernden zu Ehren der Götter Kränze auf ihr Haupt, und kränzten zugleich die Opferthiere. — Endlich sind sie auch bei den heiligen Kampfspielen in Gebrauch gekommen, werden aber daselbst eigentlich nicht dem Sieger, sondern dem Vaterlande des Siegers zugesprochen. — Daraus ist denn die Sitte entstanden, sie den Triumphirenden zu geben, um sie als Weihgeschenke in Tempeln aufzuhängen, und endlich hat man sie auch noch für die Spiele eingeführt, die zur Belustigung des Volkes gegeben werden. — Anfangs kannte das römische Volk nur Kränze, die durch Kriegesthaten erworben wurden; jetzt hat es aber mehr Arten von Kränzen, als alle andren Völker zusammen.

---

[346]) Appianus, bell. civ. 2, p. 494, stellt die Sache anders dar, indem er sagt: Dem Julius Cäsar wurde nach Beendigung der Bürgerkriege ein Eichenkranz [στέφανος ἐκ δρυός] zuerkannt, weil er das Vaterland gerettet hatte. — [347]) Bacchus.

Plin. 16, 4, 5. Romulus setzte dem Hostus Hostilius einen aus Laub geflochtenen Kranz auf [frondea coronare], weil er zuerst in Fidena eingedrungen war; er war der Großvater des Königs Tullus Hostilius. — Als der Kriegstribun Publius Decius im Samnitischen Kriege ein Heer gerettet hatte, bekränzte dieses ihn ebenfalls mit Laub [frondea donare]. — Die Bürgerkrone ward anfangs aus dem Laube der Ilex-Eiche geflochten; späterhin wand man sie aus der dem Jupiter heiligen Speiseeiche. Man nahm auch das Laub von der ersten besten Eiche, aber es mußte doch immer eine Eiche sein.

Die Griechen hatten die Sitte, zu Ehren desjenigen ihrer Mitbürger, dem zu Olympia unter den Augen des Jupiter der Siegerkranz aufgesetzt worden war, ein Stück Mauer einzureißen, damit er bei seiner Rückkehr durch diese Bresche einziehen könnte [348]).

Die römischen Gesetze sprechen die Bürgerkrone nur Demjenigen zu, der unter schwierig zu erfüllenden Bedingungen gesiegt hat. Er soll nämlich einen Bürger gerettet und dabei einen Feind getödtet haben; letzterer müsse dann den ganzen Tag auf der Stelle, wo er getödtet worden, liegen geblieben [349]) sein, der Gerettete müsse selbst eingestehn, daß er gerettet worden sei, sonst sind alle andren Zeugnisse unnütz; und endlich müsse der Gerettete wirklich römischer Bürger sein. — Durch bloße Hülfe verdient sich kein Römer die Bürgerkrone, wenn er die genannten Bedingungen nicht erfüllt, und hätte er einem Könige geholfen. — War der Gerettete ein Feldherr, so wird deswegen noch keine höhere Belohnung gegeben, denn die Gesetze stellen alle römische Bürger als solche gleich. — Wer die Bürgerkrone empfangen, darf sie fortwährend tragen, und selbst der Senat erhebt sich von seinen Sitzen, wenn ein mit ihr Bekränzter eintritt. Derselbe ist auch frei von allen Staatslasten, und eben so sein Vater und dessen Vater. Siccius Dentatus hat 14 Bürgerkronen empfangen; Marcus Manlius Capitolinus sechs, und unter

---

[348]) Plutarch, Symp. 2, 5, p. 639, erklärt diese griechische Sitte so: In der Sitte, daß man ein Stück Mauer einriß und so einen Weg bahnte, auf dem der Sieger von Olympia seinen feierlichen Einzug triumphirend zu Wagen halten konnte, lag der Sinn: „daß Städte, deren Bürger siegreich zu kämpfen wüßten, keiner Mauern bedürfen".

[349]) Also vom Feinde nicht weggetragen worden und auch wirklich todt sein.

diesen sechs war eine für Rettung seines Feldherrn Servilius. Scipio weigerte sich, die Bürgerkrone anzunehmen, als er sie durch Rettung seines Vaters in der Schlacht an der Trebia verdient.

Plin. 21, 1, 1. Viele Dinge hat die Natur des Gebrauchs und der Nahrung wegen geschaffen, und ihnen deswegen die Dauer von Jahrhunderten oder wenigstens mehrerer Jahre verliehn; die Blumen und Wohlgerüche aber hat sie nur für Tage geschaffen. Selbst die Malerei vermag nicht, ihre Farben und deren mannichfaltige Mischung richtig nachzuahmen. Man verflicht sie übrigens in vielfachem Wechsel zu Kränzen und Guirlanden, und durchflicht selbst Kränze mit Kränzen.

Plin. 21, 2, 2. Die Alten hatten weit einfachere Kränze, und nannten sie struppus oder strophiola. Der Name corona verbreitete sich erst in späterer Zeit; er war früher nur für die Kränze in Gebrauch, die man bei Opfern oder als Ehrenzeichen für Kriegsthaten in Anwendung brachte. Der Name sertum [Gewinde] wird von serere [winden] abgeleitet.

Plin. 21, 2, 3. Anfangs war es Sitte, daß für die heiligen Spiele Kränze von Baumzweigen geflochten wurden; erst später begann man, sie durch bunte und wohlriechende Blumen zu verschönern. In Sicyon wetteiferte die Kranzflechterin [coronaria] Glycera durch immer schönere natürliche Kränze mit dem Maler Pausias, der ihre Kränze malte, so daß Natur und Kunst sich gegenseitig zu übertreffen suchten. Auf dem berühmten Bilde, welches die Kranzflechterin [stephanoplocos] heißt, und welches noch heutiges Tages vorhanden ist, hat er die Glycera gemalt. Dies geschah nach der hundertsten Olympiade[350]. — Wie man nun einmal angefangen hatte, Blumen in die Kränze zu flechten, wurden auch die Winterkränze [hiberna corona] Mode, deren Blumen, weil die Jahreszeit keine natürlichen liefert, aus Hornspänen bestehn, welche künstlich gefärbt sind. In Rom schlich sich auch allmälig für die Kränze, wegen ihres zarten Wesens, der Name corolla, und dann der Name corollarium für Kränze aus vergoldetem oder versilbertem Kupferblech ein.

Plin. 21, 3, 4. Zuerst ließ der reiche Crassus die Blätter aus Gold nachbilden, und verschenkte die daraus gemachten Kränze

[350]) 380 Jahre vor Christo.

bei den Spielen, die er gab. Es kamen dann noch zur Erhöhung der Schönheit der Kränze Bänder [lemniscus] hinzu, und an den etruskischen durften nur goldne Bänder angebracht werden. Lange Zeit hindurch waren sie einfach; dann ließ sie Publius Claudius Pulcher in getriebner Arbeit darstellen, und brachte selbst an dem Baste [philyra], womit die Kränze gewunden wurden, Goldblättchen an.

Plin. 21, 3, 5. Jedenfalls haben die Kränze, selbst die bei öffentlichen Spielen errungenen, immer in hohem Ansehn gestanden. Die Römer kämpften entweder im Cirkus selbst, oder schickten doch ihre Sklaven und Pferde. Daher jenes Gesetz der 12 Tafeln: „Wer sich durch eigne Kraft oder durch sein Geld einen Kranz verdient, dem soll derselbe zum Lohne gegeben werden.“ Mit dem durch Geld verdienten Kranze war der durch Sklaven oder Pferde errungene bezeichnet, und die Ehre bestand darin, daß er dem Sieger, wenn er todt war, oder auch dessen Eltern aufgesetzt werden durfte, so lange die Leiche noch im Hause stand, oder wenn sie zur Beerdigung aus der Stadt getragen wurde; übrigens wurden die in Spielen gewonnenen Kränze nicht leicht gebraucht. — In solchen Dingen hat bei den Römern immer große Strenge geherrscht. Als sich z. B. im zweiten Punischen Kriege der Geldwechsler Lucius Fulvius unterfing, bei hellem Tage aus seiner Bude mit einem Rosenkranze auf dem Kopfe auf das Forum hinaus zu sehn, wurde er kraft eines Senatbeschlusses in's Gefängniß geführt, und erst am Ende des Krieges wieder in Freiheit gesetzt. — Als Publius Munatius von der Bildsäule des Marsyas einen Blumenkranz [corona e floribus] genommen und aufgesetzt hatte, ließen ihn die Triumvirn fesseln und in's Gefängniß führen. Er bat zwar die Tribunen, ihm beizustehn, aber diese thaten keinen Einspruch. — Ganz anders war es in Athen, wo Jünglinge noch vor der Mittagsstunde die Versammlungen weiser Männer mit einem Kranze auf dem Kopfe besuchten.

Plin. 21, 3, 7. Mit Blumen hat das römische Volk nur einen Scipio, der den Beinamen Serapio hatte, geehrt. Er starb als Tribun, und war bei dem Volke sehr beliebt. Da er kein Vermögen hinterließ, so besorgte das Volk auf eigne Kosten, indem Jeder das Seine beitrug, das Begräbniß, und warf ihm überall, wo der Leichenzug vorbeiging, Blumen zu.

Plin. 21, 3, 8. Schon in alter Zeit ehrte man die Götter, die Schutzgottheiten des Staates und der Familien, die Grab-

mäler und die abgeschiedenen Seelen mit Kränzen. — Später ging man auf Rosenkränze über, und legte denen den höchsten Werth bei, welche nur aus zusammengehefteten Rosenblättern bestanden. — Endlich nahm man den Stoff zu Kränzen aus Indien oder aus Ländern, die jenseit Indien liegen; für die herrlichsten gelten die aus Nardenblättern[351]), oder die mit bunten, von wohlriechenden Salben triefenden Seidenstoffen durchflochtenen. So weit geht jetzt die Verschwendung der Weiber!

Plin. 21, 3, 9. Zwei griechische Aerzte, Mnesitheus und Kallimachus, haben eigens über die Kränze geschrieben, welche dem Kopfe und somit der Gesundheit schaden. Bei Wein und Fröhlichkeit kann der Blumengeruch schaden, ohne daß man daran denkt.

Daß auch absichtlich durch die Kränze, welche man bei Gastmählern zu tragen pflegt, Unheil gestiftet werden kann, ersieht man aus folgendem Beispiel: Vor der Schlacht bei Aktium begann Antonius den Verdacht zu fassen, Kleopatra möchte einmal den Versuch machen, ihn durch Gift aus dem Wege zu räumen, und genoß nichts mehr, bevor es von Andren gekostet war. Dies merkte die Königin. Sie setzte nun bei einer lustigen Mahlzeit einen Kranz auf, dessen Blumen sie mit Gift bestrichen hatte, und that im Laufe des munteren Gespräches den Vorschlag, die Blumen des Kranzes mit zu trinken. Antonius ahnete nichts Böses, ließ die Blumen in seinen Becher werfen, setzte an, und wollte trinken. Da hielt Kleopatra schnell die Hand vor, und sagte: „Sieh, Antonius, du denkst dich dadurch zu schützen, daß du alle deine Speisen und Getränke erst kosten lässest; aber das würde dir Alles nichts helfen, wenn ich nicht wüßte, daß ich ohne dich nicht leben kann.“ Sie ließ nun, um zu beweisen, wie sie über Tod und Leben gebiete, einen Menschen aus dem Gefängniß kommen, und befahl ihm, aus dem Becher zu trinken. Er that's, und sank auf der Stelle todt nieder.

Plin. 21, 8, 23. Der Amarant [amarantus][352]) kommt in schönster Sorte aus Aegypten. Man pflückt ihn vor Eintritt des Winters, bewahrt ihn auf, befeuchtet ihn, wenn alle andren Blumen fehlen, mit Wasser, gibt ihm dadurch das Ansehn, als ob er frisch wäre, und benutzt ihn zu Kränzen.

---

[351]) Was hier unter Narden zu verstehn, läßt sich nicht sagen.

[352]) Hier wohl Celosia cristata, Linné.

Pollux, Onomasticon 6, 106. Die Blumen, welche man zu Kränzen verwendet, sind Rosen [ῥόδον], Veilchen [ἴον], Lilien [κρίνον], Minze [σισύμβριον], Anemone [ἀνεμώνη], Feld-Thymian [ἕρπυλλος], Safran [κρόκος], Hyacinthe [ὑάκινθος][353], Stöchas-Gnaphalium [ἑλίχρυσος][354], Hemerokallis [ἡμεροκαλλές][355], Grauer Thymian [ἑλένειον][356], Königskerze [θρυαλλίς][357], Oestlicher Kerbel [ἀνθρίσκος][358], Narcisse [νάρκισσος], Steinklee [μελίλωτον], Anthemis [ἀνθεμίς][359], Mutterkraut [παρθενὶς][360] und andre Blumen, die entweder schön oder wohlriechend sind.

Athenäus, Deipnosophistä 1, 33. Homer erwähnt den Gebrauch der Kränze nirgends.

Athenäus, Deipn. 5, 22. Bei einem feierlichen Umzuge, den der König von Syrien, Antiochus der Tolle [Ἐπιμανὴς] hielt, befanden sich 3000 leichtbewaffnete, in Purpur gekleidete, mit goldenen Kränzen geschmückte Cilicier, 2000 Reiter in Purpurkleidern, wovon die meisten goldne Kränze trugen; hinter den Soldaten folgten 800 Jünglinge mit goldnen Kränzen.

Athenäus, Deipn. 5, 25. Bei dem großen Feste, welches Ptolemäus Philadelphus zu Alexandria in der Mitte des Winters gab, war sein Prachtzelt von Lorbeer, Myrte und andren Bäumen umschattet, der ganze Boden war mit Blumen aller Art bestreut; Aegypten bringt nämlich sowohl durch sein mildes Klima, als durch die Kunst seiner Gärtner zu jeder Jahreszeit Blumen in Ueberfluß, so daß man z. B. Rosen, Levkoien [λευκόϊον][361] u. s. w. zu jeder Zeit in beliebiger Menge haben kann. Bei dieser Gelegenheit war in einer Jahreszeit, wo in einer andren Stadt kaum zu Einem Kranze Blumen aufzutreiben gewesen wären, bei diesem Feste in Alexandria Ueberfluß an Blumenkränzen für die ungeheure Menge der Gäste, und der Boden war so dick mit Blumen bestreut, daß er wirklich einer göttlichen Wiese glich. — Bei dem feierlichen Umzug, der bei dieser Gelegenheit gehalten wurde, kam auch Alles zur Schau, was sich auf die Geschichte der einzelnen Gottheiten bezieht. Im Gefolge

---

353) Hyacinthus orientalis, L. — 354) Gnaphalium Stöchas, Linné.
355) Gattung Hemerocallis, Linné. — 356) Thymus incanus, Sibth.
357) Verbascum limnense, Fraas. — 358) Scandix australis, Sibth.
359) Gattung Anthemis, Linné, und Matricaria, Linné.
360) Matricaria Parthenium, Linné. — 361) Cheiranthus incanus, L.

des Bacchus erschienen 40 Satyrn, um deren Lampen von Gold strahlende Epheublätter [κισσίνη φυλλάς] gewunden waren; Viktorienbilder trugen Räucherpfannen von 6 Ellen Länge, die mit Epheuranken und goldnen Zweigen umgeben waren; ein Altar von 6 Ellen folgte, geschmückt mit goldnem Epheulaub und einem Kranze von goldnem Weinlaub. Dem Altare folgten 120 Knaben, in Purpur gekleidet, Weihrauch [λιβανωτός], Myrrhe [σμύρνα] und Safran in goldnen Gefäßen tragend. Nach ihnen kamen 40 Satyrn, mit goldnen Epheukränzen geschmückt; sie trugen auch einen großen Kranz, der aus goldnen Wein- und Epheuranken bestand. Es folgte ferner ein ausgezeichnet großes, reich und stattlich mit Gold geschmücktes Weib, das in der einen Hand einen Kranz aus Myxa [περσαία][362], in der andern einen Stab von Dattelpalme [φοίνιξ] trug. Es gingen hinter ihr wieder Räucherpfannen mit goldnen Epheuguirlanden, Satyrn mit goldnen Epheukränzen einher. Ihnen folgte ein von 180 Menschen gezogener Wagen, welcher die Bildsäule des Bacchus trug; diese goß aus einem goldenen Becher Wein, und hatte neben sich noch ein großes Weingefäß, ferner eine Räucherpfanne nebst 2 Schalen, die mit Kassia [κασσία][363] und Safran [κρόκος] gefüllt waren. Ueber dem Bacchus wölbte sich eine Laube [σκιάς], die aus Epheu, Wein und andren Bäumen gebildet war; rings hingen auch Kränze [στέφανος], Bänder [ταινία], von Epheu und Wein umrankte Stäbe [θύρσος]; hinter diesem Wagen gingen Bacchantinnen einher, mit fliegendem Haar, bekränzt mit Schlangen, oder Ballota-Eiche [μίλαξ][364] und Wein und Epheu. Es folgte ein von 300 Mann gezogner Wagen, 20 Ellen lang, 16 breit; auf ihm eine mit Trauben [σταφυλή] gefüllte Kelter [ληνός], welche 24 Ellen lang, 14 breit war. Sechzig Satyrn traten die Trauben, sangen unter Flötenspiel ein Kelterlied, und der Most floß auf den ganzen Weg hin. Der nachfolgende, von 60 Mann gezogne Wagen war 25 Ellen lang, 14 breit, und trug einen ungeheuern, aus Pantherfellen genähten Schlauch [ἀσκός], aus welchem auf den ganzen Weg allmälig auslaufender Wein floß, u. s. w. u. s. w.

Athenäus, Deipn. 12, 17. Die Sybariten stellen recht oft öffentliche Schmausereien an, und ehren diejenigen Leute, welche

[362]) Cordia Myxa, Linné. — [363]) Laurus Cassia, Linné.
[364]) Quercus Ballota, Desf.

die reichlichsten Beiträge dazu liefern, mit goldnen Kränzen; ja sie bekränzen auch diejenigen Köche, welche die Speisen am delikatesten zubereiten.

Athenäus, Deipn. 12, 79. Die Sitte, einen Strauß von Blumen und Aepfeln [μῆλον] in den Händen zu tragen, kann aus verschiednen Ursachen entstanden sein; vielleicht sollen sie, wie die Kränze, Dem, der sie trägt, zum Schmucke dienen.

Athenäus, Deipn. 15, 9 bis 14. Wenn der Kranz, den Jemand auf dem Kopfe trägt, auseinandergeht, so pflegt man zu sagen, er sei verliebt. — Es ist auch Sitte, daß man die Thüren Derjenigen, die man liebt, mit Kränzen schmückt.

Plato gibt eine eigenthümliche Aufgabe, nämlich eine gewisse Anzahl Aepfel oder Kränze unter mehrere Leute, deren Zahl aber immer kleiner wird, so zu vertheilen, daß Jeder, der bekommt, immer eben so viel bekommt als die Andren. Dieses Räthsel würde ich so lösen: Ich würde sechzig Aepfel oder Kränze nehmen und sechs Gäste laden. Ich gäbe nun Dem, der zuerst kommt, 60 Stück; dieser gibt Dem, welcher nach ihm kommt, die Hälfte, so hat Jeder 30. Sie theilen alle Kränze mit dem Dritten, so hat Jeder 20; dann mit dem Vierten, so hat Jeder 15; ferner mit dem Fünften, so hat Jeder 12; endlich mit dem Sechsten, so behält Jeder 10.

Es fragt sich ferner, wie man die Worte des lieblichen Dichters Anakreon erklären soll, wo er von einem Naukratiten-Kranze spricht, indem er sagt: Ein Jeder hatte 3 Kränze, zwei aus Rosen, und der dritte war ein „Naukratiten-Kranz", und warum derselbe Dichter von Kränzen spricht, die aus Müllen [λύγος][365] geflochten sind; denn ein solcher Kranz scheint doch ein albernes Ding zu sein, indem man die Müllen eigentlich nur zum Binden und Flechten anwendet. — Die Sache erklärt sich recht gut aus einem Buche des Samiers Menodotus, welches von der Insel Samos handelt: „Admeta", so erzählt er, „Tochter des Eurystheus, floh aus Argos, gelangte nach Samos, und übernahm dort die Sorge für den noch jetzt auf Samos stehenden Junotempel. Einst kamen bei Nacht tyrrhenische Seeräuber, stiegen an's Land, gingen in den Tempel, der nach damaliger Sitte offen stand, stahlen die Bildsäule der Juno und trugen sie auf ihr Schiff. Bald aber merkten sie, daß dieses nun fest-

[365]) Vitex Agnus, Linné.

stand und mit keiner Gewalt vom Flecke zu bringen war. Das kam ihnen doch bedenklich vor, und weil sie glaubten, die zürnende Gottheit strafe sie, trugen sie die Bildsäule wieder an's Land, legten ihr Opferkuchen hin, und eilten voller Angst und Noth von dannen. Am folgenden Morgen bemerkte Admeta, daß die Bildsäule im Tempel fehlte. Es wurde gesucht; die Leute fanden sie am Ufer, dachten in ihrer Dummheit, sie wäre selbst weggelaufen, schoben sie an einen Müllenzaun [λύγου θωράκιον], und banden sie da mit dessen längsten Zweigen [κλάδος] überall recht fest. Admeta befreite sie später von den Fesseln, brachte ihr Sühnopfer, und schaffte sie wieder in den Tempel. Seit jener Zeit wird nun aber jene Bildsäule jährlich Einmal an's Ufer geschafft, und unter Darbringung von Opferkuchen ihr Befreiungsfest gefeiert. — Uebrigens hätten die Karier zur Zeit, wo sie das Unglück gehabt, die Göttin an den Zaun zu binden, eine Gesandtschaft an das Orakel des Apollo geschickt, und voller Gewissensbisse um guten Rath gebeten. Dieser hätte ihnen denn anbefohlen, von Stund an nur noch Müllenkränze, aber nie andre Kränze zu tragen; trügen sie diese aber regelmäßig bei jeder Mahlzeit, so garantire er, daß ihnen Gnade für Recht angedeihen werde. Nur Denjenigen, welche die Göttin bedienten, wolle er die Erlaubniß geben, Lorbeerkränze zu tragen. — Seit jenem Orakelspruch trügen also die Samier, mit Ausnahme der Juno-Priester, nur Müllenkränze."

Athenäus, Deipn. 15, 14. Den eben besprochnen Müllenkranz [ἡ κατὰ τὴν λύγον στεφάνωσις] scheint auch der von Samos gebürtige epische Dichter Nicänetus zu meinen, indem er sagt: „Ich will heute nicht in der Stadt, sondern auf dem Lande schmausen; dort säufelt der West, dort lagre ich mich auf Müllen, auf den Zweigen, woraus die Samier von Alters her Kränze flechten; dort laß ich mir Wein bringen, und besinge beim Klange der Lyra die berühmte Gemahlin des Zeus, die Beherrscherin unsrer Insel."

Athen. Deipn. 15, 16 u. 17. Die Lacedämonier bekränzen sich an dem Feste der Promachien mit Rohr [κάλαμος]; Dies erfährt man aus einem Buche des Sosibius über die Feste der Lacedämonier, worin er sagt: „Bei diesem Feste bekränzen sich die jungen Landleute mit Rohr; die jungen Leute dagegen, welche der Staat erziehen läßt, folgen ohne Kranz."

Aristoteles sagt in dem zweiten Buch seiner Erotica: „Die

Alten glaubten, es wäre beim Weintrinken gut, wenn man sich etwas um den Kopf bände, und nahmen dazu das Erste Beste; später bedienten sich die Leute zu diesem Zwecke des Kranzes, indem sie das Schöne mit dem Nützlichen verbinden wollten. Es ist ja auch vernünftiger, weil doch die Vernunft im Kopfe ihren Sitz hat, diesen während des Trinkens zu bekränzen, als ihn mit der Mütze zu bedecken, oder mit sonst etwas fest zu umbinden."

Man hat auch den Kranz so aufgesetzt, daß er die Stirn deckte, wie denn Anakreon singt: „Wir wollen den Selleriekranz [σελίνων στεφανίσκος] auf die Augenbraunen setzen, und das frohe Fest des Bacchus feiern."

Man bekränzte auch die Brust und salbte sie, weil in ihr das Herz sitzt. — Die Kränze, welche man um den Hals legte, nannte man Hypothymiaden [Nasenräuchrer, ὑποθυμιάς], wie denn z. B. Alcäus sagt: „Legt aus Dill [ἀνίητον oder ἄνητον] geflochtne Hypothymiaden um den Hals", und Sappho: „Viele geflochtene Hypothymiaden um den schönen Hals", und Anakreon: „Sie legten um die Brust aus Lotos geflochtne Hypothymiaden [λωτίνη ὑποθυμιάς]"[366]).

Aeschylus sagt in seinem Prometheus lyomenos ganz deutlich, „wir trügen die Kränze als Andenken an die Fesseln des Prometheus"; er sagt auch in der Sphinx, „Kränze wären die besten Fesseln".

Eine andre Ursache der Bekränzung gibt Sappho an, indem sie sagt: „Bekränze dein Haupt, indem du Dillzweige mit den zarten Händen verflichtst. Was grünt und blüht [εὐανθής], ist den Göttern angenehm; von Unbekränzten [ἀστεφάνωτος] wenden sie sich ab." Sie mahnt, beim Opfern Kränze aufzusetzen, weil Das schön aussieht, und den Göttern gefällt.

Wenn wir einen Todten betrauern, legen wir unsern Schmuck ab, wir schneiden nämlich unser Haar ab, und nehmen den Kranz vom Haupt.

Philonides sagt in seinem Buche über die Salben und Kränze: „Bacchus hat vom Rothen Meere her den Weinstock nach Griechenland verpflanzt; und wie nun die Leute gleich unmäßig Wein, dem kein Wasser beigemischt war, zu trinken begannen, wurden sie

---

[366]) Lotus bedeutet hier wohl Klee.

wie toll, oder begannen zu schwindeln, und fielen wie todt zu Boden. Thät ihnen dann der Kopf weh, so banden sie das erste beste Band um ihn, und kamen so von selbst auf den Epheukranz [κίσσινος στέφανος], weil er in Menge zu haben war, hübsch aussieht, wenn er mit seinen grünen Blättern und Blüthendolden die Stirn umschattet, weil er sich gut winden und binden läßt, weil er kühlt, und keinen dem Kopfe beschwerlichen Geruch hat. Der Epheukranz ward denn bald als etwas dem Bacchus Geweihetes angesehn, und man begann allmälig, auch den Myrtenkranz [μυρσίνης στέφανος] anzuwenden, als welcher den Weinrausch hemmt; ferner den Rosenkranz [ῥόδινος στέφανος], der kühlt und einigermaßen das Kopfweh lindert; den Lorbeerkranz [δάφνινος στέφανος], der auch beim Trunk nicht unpassend schien. Aber den Levkoienkranz [λευκόϊος στέφανος] und den Majorankranz [ἀμαράκινος στέφανος] und alle, die betäuben oder doch den Kopf beschweren, muß man meiden.

Athen. Deipn. 15, 18. Ueber den Naukratiten-Kranz habe ich Aufschluß in dem Buche des aus Naukratis stammenden Polycharmus gefunden, welches von der Venus handelt, und folgende Stelle enthält: „In der dreiundzwanzigsten Olympiade reiste Herostratus, Bürger von Naukratis, in die Fremde, kam weit umher, und kaufte zu Paphos auf Cypern ein Bild der Venus, das eine Spanne hoch und uralt war, um es mit nach Naukratis zu nehmen. Auf der Rückreise, wie das Schiff in die Nähe Aegyptens kam, trat plötzlich ein solches Unwetter ein, daß man das Land nicht mehr sehen konnte, und Keiner von der Bemannung des Schiffes wußte, wo er war. In der Noth nahmen sie Alle ihre Zuflucht zu dem kleinen Bilde der Venus, und fleheten um Rettung. Da ließ die Göttin plötzlich auf dem ganzen Schiffe Myrten [μυῤῥίνα] emporwachsen, und das Schiff füllte sich mit Wohlgeruch, während die Mannschaft eben noch in Verzweiflung gewesen war, an Seekrankheit stark gelitten und entsetzlich gespieen hatte. Jetzt hörte das Speien auf, die Sonne zeigte sich wieder, und das Schiff gelangte glücklich nach Naukratis. Dort sprang Herostratus mit dem Bilde der Göttin und mit Zweigen von Myrten an's Land, opferte der Venus, berief seine Verwandten und Freunde in den Tempel selbst zum Gastmahl, gab jedem Gaste einen Myrtenkranz, und nannte einen solchen: Naukratiten-Kranz."

Anakreon spricht von Myrtenkränzen, die mit Rosen durchwebt waren; Theopompus erzählt im dritten Buche seiner Helle-

nica, die Aegyptier hätten dem Agesilaus, als er in ihr Land gekommen, unter andren Geschenken auch Papyrus zu Kränzen geschickt. — Uebrigens weiß ich recht gut, daß Viele behaupten, der Naukratiten-Kranz werde aus Majoran [σάμψυχον] geflochten, der in Aegypten sehr häufig ist.

Athen. Deipn. 15, 20 u. 21. Aristophanes spricht in dem Stück, welches Tegenistä heißt, von Isthmischen Kränzen.

In dem schönen Alexandria gibt es auch Kränze, die man Antinoeios nennt; sie werden aus der Aegyptischen Seerose [λωτὸς] gefertigt. Diese Blume wächst in Sümpfen und zeigt sich in der Mitte des Sommers. Sie hat zweierlei Farbe, ist nämlich entweder rosa[367], und dann nennt man den Kranz eigentlich Antinoeios stephanos, oder die Farbe ist himmelblau[368]), und dann heißt der Kranz Lotinos stephanos. — Ein ägyptischer Dichter Namens Pankrates hatte den Einfall, dem römischen Kaiser Adrian, wie er in Alexandria war, die rosenfarbne Seerose zu zeigen, sie für ein Wunder auszugeben, und zu sagen, sie wäre aus dem Blute des maurusischen Löwen entsprossen, den Adrian in Libyen, nicht sehr weit von Alexandria, auf einer Jagd mit eigner Hand erlegt hatte. Dieser Löwe war ein ungeheures Thier, und hatte lange so arg in Libyen gehaust, daß ein Theil des Landes von den Bewohnern hatte verlassen werden müssen. Adrian fand seinen Spaß an der Erfindung des Pankrates, und befahl, daß er auf Staatskosten im Museum leben sollte. — In dem Gedichte, welches Pankrates dem Adrian übergab, kam auch folgende Stelle vor: „Ehe die Blume des Antinous [ἄνθος ἐπώνυμον Ἀντινόοιο, der Lotos] von der Erde erzeugt war, dienten haariger Feld-Thymian [ἕρπυλλον], weiße Lilie [λευκὸν κρίνον], purpurrothe Hyacinthe [ὑάκινθος] und Blätter [πέτηλον] des Weißen Schwalbenkrauts [λευκὸν χελιδόνιον][369]) und Rosen, die sich beim Zephyr des Frühlings öffnen, zu Kränzen."

[367]) Die Lotos-Seerose, Nymphäa Lotus, Linné, hat rosafarbne Blüthen; eben so die Nelumbo-Seerose, Nymphäa Nelumbo, Linné (Nelumbium speciosum, W.). — [368]) Die Blaue Seerose, Nymphäa cörulea, Sav., welche ebenfalls in Aegypten wächst, hat blaue Blüthen.

[369]) *Χελιδόνιον* bedeutet Chelidonium majus und Ranunculus Ficaria des Linné, die aber beide gelb blühn. — Was unter dem weißen zu verstehn, ist mir unbekannt.

Athen. Deipn. 15, 22. Die Sicyonier führen auch eine Kranzsorte, welche sie Jaccha [Ἰάκχα] nennen, wie denn Philetas schreibt: „Jaccha, der duftende Kranz in Sicyon."

Seleukus sagt in seinen Glossen, Ellotis [Ἑλλωτίς] heiße ein Myrtenkranz von 20 Ellen Umfang, welcher bei dem Fest getragen wird, das man zu Korinth feiert und Ellotenfest nennt. In diesem Kranze sollen die Gebeine der Europa liegen, welche auch Ellotis heißt.

Sosibius sagt in einem Buche über die hohen Feste, „in Lacedämon trügen die Chorführer Dattelpalmenkränze bei einem Feste, welches zum Andenken an den Sieg bei Thyrea gefeiert wird. Dabei tanze ein Chor von Knaben, ein andrer von Männern, und sie sängen dabei Schlachtgesänge."

Steinkleekränze [μελιλώτινος στέφανος] erwähnt Alexis in der Krateua.

Nach Seleukus heißen alle Kranzsorten [στεφάνωμα], welche von Weibern getragen werden, Epithymis [ἐπιθυμίς, Parfümerie]; nach Alcäus und Anakreon heißen diejenigen, welche man am Halse trägt, Hypothymis und Hypothymias. Philetas sagt, bei den Lesbiern heiße Hypothymis ein Myrtenzweig, der mit Veilchen und anderen Blumen umwunden ist. — Es gibt auch eine Kranzsorte, die Hypoglottis genannt wird.

Athen. Deipn. 15, 23 u. 24. Bei den Komikern ist auch von Wickelkränzen [κυλιστὸς στέφανος] die Rede; Nikander sagt in seiner Erklärung attischer Wörter, sie seien aus Rosen gewickelt.

Den Seifenkraut-Kranz [στρούθιος στέφανος], welcher z. B. in den Kranzhändlerinnen [Στεφανοπώλιδες] des Eubulus erwähnt wird, flicht man aus der Blume des Seifenkrauts [στρουθίου ἄνθος][370], welches Theophrast in seiner Pflanzenkunde [φυτικὴ Ἱστορία] beschreibt. Galena aus Smyrna nennt dieselbe Pflanze Struthion [στρούθιον].

Pothus [πόθος] heißt, wie Nikander von Kolophon in seinen Glossen sagt, ein Kranz aus der Blume Pothos [πόθος][371].

Athen. Deipn. 15, 25. Xenarchus erwähnt in seinem Soldaten auch Lindenkränze [φιλύρινος στέφανος]. — Der Tragiker

[370]) Saponaria officinalis, Linné. — [371]) Wohl eine Silene, Linné, oder die Feuernelke, Lychnis chalcedonica, Linné.

Chäremon nennt auch aus Ephen und Narcissen geflochtene Wickelkränze [στέφανος ἑλικτός].

Hellanikus erzählt, daß Amasis, welcher ursprünglich ein Mensch aus gemeinem Stande war, durch einen Kranz König von Aegypten geworden. Er hatte nämlich den Kranz aus den prächtigsten Frühlingsblumen geflochten, und dem damaligen Könige Aegyptens Patarmis geschickt, als dieser seinen Geburtstag feierte. Dieser freute sich sehr über den herrlichen Kranz, lud den Amasis zur Tafel, behandelte ihn seitdem als Freund, und schickte ihn einstmals mit einem Heere gegen rebellische Truppen. Diese wählten aber den Amasis zum König.

Athen. Deipn. 15, 26. Apion sagt in dem Buche über den römischen Dialekt, „Tänzer und Sänger hätten im Theater, wenn sie im Chor erschienen wären, Kränze aufgehabt; daher nännten die Römer den Kranz corona, was also bei ihnen von dem Worte chorus käme“.

Auch Simonides nennt in griechischer Sprache die Kränze Choronen [χορωνός].

Der Arzt Andron sagt, daß ein aus Berg-Thymian [ἄκινος][372]) geflochtener Kranz ἀκίνιος heißt[373]).

Athen. Deipn. 15, 33. Es ist eine alte Sitte, den Gästen vor dem Nachtisch Kränze und Salben herumzugeben.

Ist ein Gast so betrunken, daß er nicht mehr hört und sieht, so setzt man ihm Sudelkränze [χυδαῖος στέφανος, auch χύδην πεπλεγμένος] auf.

Anthol. Pal. 5, 74. Hier schicke ich dir einen Kranz [στέφος], den ich mit eignen Händen aus schönen Blumen gewunden, aus Lilien [κρίνον], Rosenknospen [ῥοδέη κάλυξ], Anemonen [ἀνεμώνη], Narcissen [νάρκισσος] und glänzendblauen Veilchen [κυανανγὲς ἴον].

Anthol. Pal. 5, 147. Ich will Levkoien [λευκόϊον], zarte Myrten [ἁπαλὴ μύρτος], Narcissen und lächelnde Lilien winden, ich will süß duftenden Safran [κρόκος], purpurrothe Hyacinthen [ὑάκινθος πορφυρέη] und liebliche Rosen winden, und damit das lockige Haar der Heliodora bekränzen [ἀνθοβολεῖν].

---

[372]) Thymus Acinos, Linné. — [373]) Aehnliches über Kränze folgt noch im Athenäus bis 15, 33; doch übergehe ich es.

Nachtrag. Eine kurze Uebersicht griechischer Sitte gibt Kurt Sprengel zu Theophrast's Naturgeschichte der Gewächse, Theil 2, S. 237, Altona, Hammerich, 1822: „Wer eine frohe Botschaft brachte oder empfing, bekränzte sich. (Aristoph. Eccles. 131. Chäremon apud Athenäum 15, p. 464.) — Bei Gastmählern und Trinkgelagen gehörten Kränze zu den nothwendigsten Erfordernissen. (Aristoph. Plut. 1042. Acharn. 1090. 1144. Eccles. 687. 839. Plutarch. Sympos. 3, 1, p. 626. Athen. 15, p. 459.) — Alle die opferten, waren gekränzt, auch das Opferthier, und die Kränze wurden den Göttern dargebracht. (Athen. 15, p. 457. Aristoph. Nub. 253. Pax 1044. Plut. 1090.) — Die Liebhaber hingen Kränze an die Thüren der Geliebten. (Athen. 15, p. 441.) — Die Sieger kränzten sich. (Aristoph. Eq. 500.) — Sieger in den öffentlichen Kampfspielen zu Olympia wurden mit Lorbeer bekränzt. (Paus. 8, 48. Aelian. var. hist. 3, 1.) — In den Isthmischen Spielen war ein Kranz von Pinien des Sieges Preis. (Plutarch. Sympos. 5, 3, p. 765. Lucian. Anach. p. 261. Paus. 8, 48.) — In den Nemeïschen Spielen erhielt der Sieger einen Kranz von Sellerie. (Lucian. Anach. p. 261. Paus. 8, 48.) — Palmenzweige wurden allen Siegern zuerkannt. (Plutarch. Symp. 8, 4, p. 981. Paus. 8, 48.) — Selbst die Todten kränzte man. (Aristoph. Eccles. 534.)

b. Ehrenkränze.

Cicero, Tusculan. disp. 1, 35. Als Pompejus einmal in Neapel sehr krank gewesen war, und sich dann erholte, setzten die Leute in Neapel und Puteoli Kränze auf und kamen in Masse, um zu gratuliren. Das ist so die alberne griechische Sitte.

Virgil., Aeneïs 8, v. 682. Auf dem Schilde waren die römischen Helden und Heldenthaten abgebildet, auch Agrippa mit seiner Flotte, auf dem Haupte ein stolzes Siegeszeichen, den Schiffskranz [navalis corona], tragend.

Livius 10, 46. Als Papirius die Samniten bei Sepinum überwunden und die Stadt erobert hatte, kehrte er nach Rom zurück, und hielt daselbst einen für die damalige Zeit prachtvollen Triumph, bei welchem man auch viele Bürgerkronen, Wallkronen und Mauerkronen [civica, vallaris et muralis corona] sah.

Liv. 30, 28 med. Als Hannibal Italien verlassen hatte, und der Krieg in Afrika fortgesetzt werden mußte, meinten die Römer, sie würden dort einen schweren Kampf zu bestehen haben, sie würden unter den Karthagern Viele finden, die römische Prätoren, Feldherrn, Konsuln niedergestoßen hätten, Viele, die mit Mauer- und Wallkronen geschmückt wären, u. s. w.

Liv., Epit. libri 129. Als Agrippa den Sextus Pompejus in einer Seeschlacht besiegt hatte, gab ihm Julius Cäsar eine Schiffskrone [navalis corona]; diese Ehre war damals noch niemanden zu Theil geworden.

Valerius Maximus 1, 8, 6. Als die Bruttier und Lukaner alle ihre Kräfte aufboten, um der Stadt Thurii den Untergang zu bereiten, wetteiferten die Bemühungen des Konsuls Cajus Fabricius Luscinus zur Rettung dieser Stadt mit der Anstrengung ihrer Feinde. Beide Heere standen sich gegenüber: die Römer getrauten sich nicht, den Angriff zu eröffnen. Da hielt ein riesengroßer Jüngling eine Anrede an die Römer und sprach ihnen Muth ein. Noch zeigte sich keine Entschlossenheit, als er eine Leiter ergriff, die Linie der Feinde durchbrach und auf ihr gegenüberstehendes Lager eindrang. Hier legte er die Leiter an und erstieg den Wall. Hierauf zog er mit dem Rufe: „Ein Schritt zum Siege ist gemacht!" die Römer heran, welche nach hartem Kampfe das Lager eroberten. Am folgenden Tage wollte ihm der Konsul eine Wallkrone als Ehrenzeichen aufsetzen; allein der Jüngling war verschwunden, es fand sich nur ein mit 2 Federn geschmückter Helm, den er in der Schlacht getragen, und man überzeugte sich, daß er kein Mensch, sondern der Gott Mars in eigner Person gewesen. So wurde ihm denn ein Dankfest gefeiert, bei dem die Soldaten mit Lorbeerkränzen erschienen.

Plin. 7, 28, 29. Durch seine Tapferkeit ist der Römer Lucius Siccius Dentatus berühmt. Er kämpfte in 120 Schlachten, siegte achtmal im Zweikampf, verdiente sich 26 Kränze, nämlich 14 Bürgerkronen, 8 goldne Kränze, 3 Mauerkronen und eine Belagerungskrone.

Plin. 15, 4, 5. Der Olivenbaum steht beim römischen Volke hoch in Ehren. Mit seinen Zweigen kränzen sich die Ritterschaaren am 15. Juli, mit ihm die Sieger bei Triumphen zweiten Ranges. In Athen werden die Sieger mit Olivenzweigen

bekränzt; zu Olympia die Sieger mit den Zweigen des wilden Olivenbaums [oleaster].

Plin. 15, 11, 9. Bei den Isthmischen Spielen werden die Sieger mit einem Pinienkranze geschmückt.

Plin. 19, 8, 46. Zu Nemea in Achaja werden die Sieger in den heiligen Kampfspielen mit Sellerie [apium] bekränzt.

Plin. 22, 3, 4. Von allen Kränzen ist keiner so ehrenvoll wie die Graskrone [corona graminea]; sie wird vom römischen Volke, welches den Erdkreis beherrscht, als Belohnung ruhmvoller Thaten zuertheilt. Kränze, die mit Edelsteinen besetzt sind, goldne Kränze, Wall-, Mauer-, Schiffsschnäbel- [rostrata corona], Bürger- und Triumphkränze standen von jeher der Graskrone nach, und stehen auch jetzt noch tief unter ihr. Alle andren Ruhmeskränze wurden von Heerführern, von siegreichen Feldherrn, oder vom Senate zuerkannt, die Graskrone aber nur von ganzen Heeren, die gerettet worden waren. Man nennt sie auch Belagerungskrone [obsidionalis corona], wenn ein im Lager stehendes Heer von der Belagerung oder von schimpflichem Abzuge befreit worden. — Ist die Bürgerkrone ehrenvoll und heilig, indem sie zeigt, daß der Inhaber einen einzelnen Bürger gerettet, so ist die Rettung eines ganzen Heeres durch die Tapferkeit eines Einzigen noch tausendmal ehrenvoller. Man flocht sie aus grünem Grase, welches da gepflückt war, wo die Rettung vollbracht wurde.

Plin. 22, 5, 5. Lucius Siccius Dentatus, welcher sich 14 Bürgerkronen verdient hatte, erhielt doch nur Eine Graskrone. Einige Feldherrn bekamen übrigens deren zwei, z. B. der Kriegstribun Publius Decius Mus, welcher die eine von seinem Heere, die andre von der geretteten Besatzung erhielt. Zugleich gab ihm das gerettete Heer einen weißen Stier und 100 braune Rinder, und diese brachte er sämmtlich dem Mars als Dankesopfer dar.

Die Graskrone ist auch einmal vom Senate und vom römischen Volke verliehen worden, eine Ehrenbezeigung, der keine andre an Erhabenheit gleich gestellt werden kann; sie wurde dem Fabius zuerkannt, wie er im zweiten Punischen Kriege den ganzen Staat gerettet hatte; aber er wurde erst dann mit ihr geschmückt, als Hannibal ganz ans Italien vertrieben war. Das ist aber auch die einzige Krone, welche vom römischen Staate, welche von ganz Italien verliehen worden ist.

Plin. 22, 6, 6. Außer dem Siccius und Fabius erhielten die Graskrone nur noch der Kriegstribun Marcus Calpurnius Flamma in Sicilien; ferner Cnäus Petrejus aus Atina im Cimbrischen Kriege. Er diente als Centurio unter Catulus; er ermuthigte seine vom Feinde abgeschnittne Legion, stach den Tribun, welcher den Muth verloren, nieder, und schlug sich glücklich durch die Feinde. Auch der Diktator Sulla bekam im Marsischen Kriege, als Legat, von seinem Heere bei Nola die Graskrone, und hatte in seiner tuskulanischen Villa, die späterhin dem Cicero gehörte, ein Gemälde, welches die Thatsache bezeugte. Hat er damals ein Heer gerettet und die Krone verdient, so hat er sich späterhin ihrer ganz unwürdig gezeigt, indem er viel mehr Bürger gemordet, als er früherhin gerettet. Nach Varro's Angabe bekam auch Scipio Aemilianus in Afrika unter dem Konsul Manlius die Belagerungskrone, nachdem er 3 belagerte Kohorten und 3 zu deren Rettung herbeigeführte gerettet hatte. Dies schrieb auch der Kaiser Augustus unter dessen Bildsäule auf seinem Marktplatze. Dem Kaiser Augustus selbst sprach der Senat eine Belagerungskrone zu, weil er glaubte, die ihm früher verliehene Bürgerkrone wäre für seine Verdienste zu gering. — Außer den Genannten finde ich niemand, der die Graskrone erhalten hätte.

Plin. 22, 6, 7. Zu der Graskrone gehörten übrigens keine bestimmten Arten von Gräsern oder Kräutern; man nahm die, welche gerade auf dem Platze der Gefahr standen, wenn sie auch an sich ganz werthlos und unbekannt waren.

Curtius 9, 10, 20 seqq. Als Alexander der Große aus Indien zurückkehrte, machte er in Karmanien Halt, ließ das Heer ruhen, rüstete es neu mit Allem aus, was nöthig war, und zog dann in seinem Uebermuthe, wie wenn sein Zug ein Triumphzug wäre, weiter. In den Dörfern, durch welche das Heer marschirte, mußten Blumen und Kränze gestreut werden; an jeder Hausthür mußte ein großer Krug voll Wein stehn. Voran zog der König mit seinen Freunden und Garden, alle zu Wagen, mit bunten Blumen und Kränzen geschmückt, unter dem Schalle der Flöten und Lyren; dann folgte das ganze Heer, ebenfalls auf Wagen, die in ähnlicher Art geschmückt waren, und auf denen die Soldaten lustig in Saus und Braus schmausten und tranken. Sieben Tage lang ward das Leben in dieser Art fortgeführt.

Tacitus, Hist. 2, 55. Als im Jahre der Stadt 823 die Nachricht nach Rom kam, daß Otho todt sei, trug das Volk das Bild des früher verstorbenen Galba, mit Lorbeeren und Blumen geschmückt, von Tempel zu Tempel, und häufte am See des Curtius, wo des sterbenden Galba Blut geflossen war, einen ganzen Grabhügel von Kränzen auf.

Arrian., Indica 36. Als Nearch, Alexander des Großen Admiral, nach langer Abwesenheit und tausend Gefahren das Heer wieder erreicht hatte, warf dieses von allen Seiten her Bänder und Blumen auf ihn.

Pausanias 3, 26. Als ich zu Thalamä in Lakonien war, konnte ich im Tempel der Ino die Göttin selbst nicht sehn, so dick war ihre Bildsäule mit Kränzen behangen. Man sagte, sie wäre aus Erz gegossen.

Pausan. 8, 48. Den Siegern zu Olympia wird ein Kranz vom wilden Oelbaum [κότινος] zu Theil, zu Delphi von Lorbeer [δάφνη], in den Isthmischen Spielen ein Kranz von Pinien [πίτυς], in den Nemeïschen von Sellerie [σέλινον]. Es gibt auch viele Kampfspiele, bei denen ein Kranz von Dattelpalmen [φοίνιξ] der Preis ist, und allerwärts wird dem Sieger ein Blatt der Dattelpalme in die Hand gegeben. Diese Sitte rührt vom Theseus her: Wie er von Kreta zurückkam, stellte er zu Ehren des Apollo auf der Insel Delos ein Kampfspiel an und krönte die Sieger mit Palmenzweigen. Schon Homer gedenkt der Dattelpalmen zu Delphi, indem er erzählt, wie Ulysses bei der Tochter des Alcinous Hülfe suchte.

Gellius, Noctes atticä 5, 6. Die Kränze zur Belohnung der Heldenthaten im Kriege sind sehr verschieden; es gehören dahin die Triumphkrone, die Belagerungs-, Bürger-, Mauer-, Lager-, Schiffskrone, auch die Ovationskrone [ovalis corona][374]. Die Olivenkrone [oleaginea corona] wird von Denjenigen getragen, die nicht an der Schlacht Theil genommen, aber den Triumph besorgen. — Die Triumphkronen sind jetzt von Gold, und werden den Feldherrn zum Gebrauche beim Triumphe geschickt; früherhin waren sie von Lorbeer. — Die Belagerungskrone geben die von einer Belagerung Befreiten ihrem

[374]) Ovatio ist ein kleiner Triumph.

Retter; sie ist von Gras, und zwar von Gras, das von dem Platze genommen ist, wo die Mannschaft eingeschlossen war. Im zweiten Punischen Kriege hat der Senat und das Volk zu Rom dem Quintus Fabius Maximus die Graskrone zuerkannt, weil er Rom gerettet hatte. — Bürgerkrone heißt diejenige, welche ein Bürger dem Bürger, welcher ihn in der Schlacht gerettet hat, als Zeugniß dieser Rettung gibt. Sie wird aus Eichenlaub geflochten. Ursprünglich mußte Derjenige, welcher der Bürgerkrone würdig sein sollte, den Feind getödtet und den Platz behauptet haben. Als später Kaiser Tiberius befragt wurde, ob Der die Bürgerkrone bekommen dürfe, der einen Bürger gerettet, 2 Feinde getödtet, dann aber sich vom Platze hätte verdrängen lassen, schrieb er zurück, auch ein Solcher wäre ihrer würdig. Als Cicero die für den Staat höchst gefährliche Verschwörung des Catilina entdeckt und vereitelt hatte, wurde im Senat der Vorschlag gethan, ihm eine Bürgerkrone zu verleihen. — Die Mauerkrone [muralis corona] gibt der Feldherr Dem, welcher zuerst über eine feindliche Stadtmauer eingedrungen ist. Daher ist sie so gestaltet, als ob sie Mauerzinnen trüge. — Die Lagerkrone [castrensis corona] bekommt Derjenige, welcher zuerst kämpfend in's feindliche Lager eingedrungen ist. Sie ist so gestaltet, daß sie einen Palisadenzaun vorstellt. — Die Schiffskrone [navalis corona] wird Demjenigen zugesprochen, welcher in einer Seeschlacht zuerst kämpfend ein feindliches Schiff betreten. An ihr sind gewissermaßen Schiffsschnäbel dargestellt. — Die Mauer-, Lager- und Schiffskrone pflegen aus Gold gemacht zu werden. — Die Ovationskrone wird aus Myrten geflochten, und wurde von Feldherrn getragen, die eine Ovation zu Rom hielten. Die Ovation wird gehalten, wenn der Krieg gering, der Sieg leicht oder über verächtliche Feinde, wie Sklaven und Seeräuber, erfochten war. Deswegen trägt der Feldherr dann nur die Myrte, welche der Venus, aber nicht dem Mars heilig ist. — Als Marcus Crassus den Krieg gegen die unter Spartacus fechtenden Sklaven beendet hatte und eine Ovation halten wollte, erlangte er durch besondre Gunst die Erlaubniß, dabei einen Lorbeerkranz statt des Myrtenkranzes zu tragen. — Als Marcus Fulvius seinen Soldaten wegen ganz geringer Leistungen Kränze zuerkannt hatte, z. B. wenn sie fleißig am Wall gearbeitet, fleißig am Brunnen gegraben hatten, so wurde er deswegen von Marcus Cato gehörig getadelt.

Lucian., Anacharsis 9. Unsre Kampfpreise bestehn in Olympia aus einem Olivenkranz, auf dem Isthmus aus einem Pinienkranz, in Nemea aus einem Selleriekranz, in Pytho[375]) aus den heiligen Aepfeln des Gottes[376]), in den Panathenäen aus Oel vom Baume der Minerva[377]).

Herodian. 3, 8, 6. Das Volk hatte sich mit Lorbeer bekränzt, und empfing ihn mit allen möglichen Ehren.

Diogenes Laërtius 2, 54. Als Xenophon einstmals mit einem Kranze auf dem Haupte [ἐστεμμένος] opferte, wurde ihm verkündet, daß sein Sohn in der Schlacht bei Mantinea gefallen wäre. Bei dieser Nachricht setzte er den Kranz ab [ἀποστεφανώσασθαι]; als er aber erfuhr, daß sein Sohn tapfer kämpfend gefallen, setzte er den Kranz wieder auf.

Aelian., var. hist. 3, 1. Als Apollo den Drachen Python, welcher Delphi bewachte, getödtet, ging er, auf Befehl des Zeus, in das Thal Tempe, badete sich dort, bekränzte sich mit Lorbeer, nahm auch einen Lorbeerzweig in seine Rechte, ging dann nach Delphi, und übernahm das dortige Orakel. Jetzt steht ein Altar auf der Stelle, wo er sich bekränzt und den Zweig abgebrochen hat. Noch jetzt schicken die Delphier alle 9 Jahre eine Gesandtschaft von Jünglingen in das Thal Tempe. Diese opfern da, und gehen erst wieder von dannen, nachdem sie sich Kränze von Lorbeer in's Haar geflochten haben. — Auch bei den Pythischen[378]) Spielen werden den Siegern Kränze von diesem Lorbeer zuertheilt.

c. Hochzeitkränze.

Bei den Griechen waren die Thüren der beiden hochzeitlichen Häuser festlich mit Laubgewinden geschmückt; die Braut, der Bräutigam und deren Begleiter trugen Kränze. Siehe Böttiger, Kunstmythol. S. 253; Schol. zu Aristoph. Pax 869; vgl. Av. 159; Liban. Or. 36, p. 325 R.; Plutarch. Amat. 10, p. 27; W. A. Becker, Charicles, Theil 2, S. 467.

Bei den Römern waren ebenfalls Hochzeitkränze gebräuchlich, wie denn z. B. Festus sagt: Corolla bedeutet einen kleinen

[375]) Delphi. — [376]) Apollo. — [377]) Olivenöl.

[378]) Die Pythischen Spiele wurden bei Delphi gehalten.

Kranz; ein solcher wird von der Neuvermählten getragen, und muß aus Blumen und Kräutern bestehn, die sie selbst gepflückt.

d. Kränze bei Gastmählern.

Die Kränze wurden erst nach der Mahlzeit, ehe das Trinken begann und das Trankopfer gebracht wurde, gereicht. S. Athenäus 15, 33; Plutarch. VII Sap. conv. 5. t. I. p. 593 W. Symp. III, 1, 1, p. 625.

e. In Krankheit.

Diogenes Laërtius de vitis philosophorum 4, 57. Der Kranke hängt Wegdorn [ῥάμνος] und Lorbeer an seine Thür.

f. Schmuck der Leiche.

Die Bekränzung der Leiche wird bei den Griechen aus folgenden Stellen nachgewiesen: Aristoph. Eccles. 538 u. 1032; Lysistr. 602; Alciphr. epist. 1, 36 (Becker, Charicles, Bd. 2, S. 172.) — Ferner sagt Valerius Flaccus, Argonaut. 5, v. 1 seqq.: „Als auf dem Schiffe der Argonauten der Wahrsager Idmon gestorben war, wurde sein Haupt mit weißem Laub[379]) und Bändern umwunden, dann wurde er auf die Bahre gelegt.“ Ael., var. hist. 6, 6: „Lacedämonier, die tapfer kämpfend in der Schlacht gefallen waren, wurden mit Oliven- und andren Baumzweigen bekränzt.“

Von dem karthagischen Feldherrn Hannibal erzählt Valerius Maximus 5, 1, 6: Als der römische Feldherr Marcus Marcellus im Lande der Bruttier kämpfend gefallen war, ließ ihn Hannibal mit einem Lorbeerkranze schmücken und standesgemäß begraben.

Bei den Römern schrieb ein Gesetz der 12 Tafeln vor, daß ein durch Sieg in Kampfspielen oder im Krieg erworbener Kranz [corona virtute parta, sagt Cicero] sowohl Dem, der ihn erworben, als auch dessen Vater im Tode aufgesetzt werden dürfe. Cicero de Legibus 2, 24; Plin. 21, 3, 5.

Fulvius Ursinus, welcher im Jahr 1530 zu Rom geboren wurde, sagt, jenes Gesetz habe also gelautet: „Quei. coronam.

---

[379]) Wohl von Silberpappel.

paret. ipsius. pecuniäve. eius. virtutisve. diditor. ipseique. mortuo. parentalibus. eius. quom. entus. positos. est. quomque. foris. exfertor. impositad. se. fravde. estod.

Suidas, welcher um's Jahr 1000 nach Christo lebte, sagt: „Den Todten gab man einen Kranz, weil sie den Kampf des Lebens bestanden hatten."

g. Schmuck des Leichenhauses, der Bahre.

Virgil., Aeneïs 11, v. 64 seqq. Als Turnus in der Schlacht den Pallas getödtet, beschloß Aeneas, diesen mit großen Ehren zu begraben. Er ließ eine Bahre [feretrum] aus Zweigen des Erdbeerbaums [arbuteä virgä] und der Eiche [vimen quernum] flechten, mit Stroh [stramen] belegen, und das so entstandene Lager [torus] mit frischem Laube beschatten [obtentu frondis inumbrare].

Horatius, Od. 2, 14, v. 21 seqq. Der Todte muß die Erde und Alles was ihm lieb ist, verlassen; ihm folgt nur die traurige Cypresse.

Plin. 16, 10, 18. Die Rothtanne [picea] wird bei Leichenbegängnissen gebraucht, theils zur Anzeige des Todesfalls vor die Hausthür gestellt, theils grün auf den Scheiterhaufen gelegt.

Plin. 16, 33, 60. Die Cypresse ist dem Gott der Unterwelt heilig [Diti sacra], und wird als Zeichen eines Todesfalls an die Thür der Häuser gestellt.

Lucanus 3, v. 442. Die Cypresse ist das Zeichen der Trauer.

Statius, Thebaïs 6, v. 54 seqq. Das Lager des Todten, die Bahre, wird aus traurigen Zweigen und zarter Cypresse geflochten. Auf das Geflecht wird eine Lage Stroh gelegt, auf diese eine Lage von Grasguirlanden, dann eine Schicht bunter, dem Flammentode geweiheter Blumen, und diese werden mit morgenländischem Weihrauch und mit Zimmt [cinnamum] belegt.

Plut., Philopömen 21. Als Philopömen begraben ward, trug der Sohn des achäischen Feldherrn, Polybius, die Aschenurne [ὑδρία], aber sie war vor der Menge der Bänder und Kränze kaum zu sehn.

Artemidorus, Oneirocritic. 4, 59. Beim Leichenzuge dienen Olivenzweige als Schmuck.

Festus, Exc. p. 48 L. Man stellte aus dem Grunde Cypressenzweige an die Thüren der Verstorbenen, weil dieser Baum nicht wieder wächst, wenn er einmal gefällt ist, so wie der Mensch, wenn er gestorben, nicht wieder zum Leben gelangt. Die Cypresse war demnach auch dem Gotte der Unterwelt heilig.

Servius zu Virgil. Aen. 3, 64. Es war römische Sitte, daß Cypressen vor die Hausthür der Todten gestellt wurden, weil diese Bäume absterben, sobald sie gefällt sind.

h. Schmuck des Scheiterhaufens.

Virgil., Aeneïs 6, v. 211 seqq. Als Aeneas den Misenus begraben wollte, weinten die Trojaner, bauten einen ungeheuren Scheiterhaufen [pyra] aus fettem Kienholz [täda] und gespaltnem Eichenholz [robur sectum], belegten dessen Seiten mit dunkel belaubten Zweigen, stellten vor ihm als Zeichen der Trauer Cypressen [feralis cupressus] auf, und schmückten ihn mit glänzenden Waffen. Die Leiche salbten [ungere] sie alsdann, seufzten, legten sie auf das Lager [torus][380], deckten sie mit Purpurgewändern, zündeten die Bahre an, und verbrannten sie sammt dem bei der Leiche liegenden Weihrauch, den Opferkuchen und dem in großen Krügen gegebenen Zusatz von Olivenöl [olivum].

Plin. 12, 18, 41. Als Kaiser Nero seine Gemahlin Poppäa bestattete, verbrannte er bei dieser Gelegenheit so viel Weihrauch, daß man berechnete, Arabien könnte in einem ganzen Jahre nicht so viel hervorbringen. Dabei muß man auch noch berechnen, wie viel Weihrauch jedes Jahr bei den zahllosen Leichenbegängnissen massenweis verbrannt und außerdem noch in einzelnen Krümchen den Göttern dargebracht wird.

Statius, Sylvä 5, 1, v. 209 seqq. Als Abascontius seine Gemahlin Priscilla bestattete, wurden, zur Verbrennung bestimmt, im langen Leichenzuge alle Blumen getragen, die Arabiens und Ciliciens Frühling erzeugt, auch die Blumen des Sabäerlandes, die Gewürze Indiens, auch Weihrauch und palästinischer Balsam.

---

[380]) Wie wir oben aus Virgil., Aen. 11, 64, ersehn, befand sich das Lager, torus, auf der Bahre, feretrum. Beides wurde, wie wir hier aus Virgil., Aen. 6, v. 211 seqq., schließen, die Leiche tragend, auf den Scheiterhaufen gelegt und mit verbrannt.

Herodianus, Histor. 4, p. 88 ed. Henr. Stephani, 1581. Man legte alle möglichen Gewürze, wohlriechende Früchte und Kräuter, so viel deren die Erde erzeugt, massenweis auf den Scheiterhaufen.

Man kann hier noch vergleichen: Servius zu Virgil. Aen. 6, 216; Juvenal., Sat. 14; Persius, Sat. 14; Ovid. ad Liviam Augustam, v. 188; Lucanus, Phars. 8, 729; Propertius 4, 8, 32; Statius, Sylvä 3, 3, 33; 2, 4, 33; 2, 1, 157; 2, 6, 86; Martialis, Epigr. 5, 11.

i. Der Scheiterhaufen.

Daß der Scheiterhaufen in der Regel aus Holz aufgebaut wurde, welches die in der Nähe wachsenden Bäume lieferten, versteht sich wohl von selbst. Daß man, wo sich reichliche Auswahl bot, wohlriechendes oder besonders gut brennendes wählte, ist auch natürlich. Wir wollen nur einige hierher gehörige Stellen der alten Schriftsteller näher betrachten.

Virgil., Aeneïs 6, v. 175 seqq. Als Aeneas seinen tapferen Waffengefährten Misenus, den der Meeresgott Triton am Ufer gepackt, ersäuft, und dann wieder auf's Trockne geworfen hatte, bestatten wollte, erhoben die Trojaner erst ein großes Jammergeschrei, dann rüsteten sie sich weinend, einen ungeheuren Scheiterhaufen zu errichten. Sie gingen in den alten Wald, die Behausung wilder Thiere, sie fällten mit Aexten die Rothtannen [picea], die Ilex-Eichen, die Eschen [fraxinus][381], die Steineichen [robur], und wälzten riesige Manna-Eschen [ornus] von den Bergen herab.

Statius, Thebaïs 6, v. 98 seqq. Als Archemorus bestattet werden sollte, beschlossen dessen Gefährten, einen hoch in den Himmel ragenden Scheiterhaufen aufzuthürmen. Sie gingen in den alten Wald; es fielen unter den Hieben der Aexte die alten Rothbuchen [fagus], die Eichen [chaonium nemus], die immergrünen Cypressen, die Rothtannen [picea], die Manna-Eschen, die Ilex-Eichen, die giftigen Eiben [taxus], die blutgierigen Eschen[382]), die unverweslichen Steineichen, die hohen

[381]) Fraxinus excelsior, Linné.

[382]) Blutgierig, weil man die Schäfte der Speere aus ihnen zu machen pflegte.

Weißtannen [abies], die wasserliebenden Erlen [alnus], die den Weinreben befreundeten Ulmen.

Aelian., Variä historiä 5, 6. Als der indische Weise Kalanus freiwillig den Entschluß gefaßt hatte, sich lebend dem Feuertode zu weihen, nahm er feierlich von Alexander, von den Macedoniern und dem Leben Abschied, ließ sich in der schönsten Vorstadt Babylons einen Scheiterhaufen aus trocknem, sorgfältig gewähltem und wohlriechendem Holze von Cypressen-Wachholder [κέδρος] [383]), von Lebensbaum [θύον] [384]), Cypresse, Myrte und Lorbeer errichten, setzte einen Kranz von Rohr auf das Haupt, bestieg den Scheiterhaufen, ließ ihn anzünden, und wankte nicht, bis er verschied.

Man kann ferner vergleichen: Euripides, Hercules furens, v. 241; Sophocles, Trachin., v. 1202; Virgil., Aeneïs 11, 134; Silius Italicus 10, v. 529.

Manilius, Astronomica 4, 50 seqq., erzählt, die Leiche des Pompejus sei auf einem Scheiterhaufen verbrannt worden, der aus den Trümmern eines gestrandeten Schiffes gebaut war.

k. Löschen des Feuers. Urne.

Homer., Ilias 23, 237 seqq. Als der Scheiterhaufen, auf welchem die Leiche des Patroklus lag, abgebrannt war, sprach Achilles: „Löscht nun alle Ueberbleibsel des Feuers, so weit sie reichen, mit funkelndem Wein; dann wollen wir die Gebeine des Patroklus sammeln; sie sind leicht zu erkennen, weil sie auf der Mitte des Scheiterhaufens gelegen haben; die Pferde und die 12 geschlachteten Trojaner haben am Rande gelegen. Wir wollen die Gebeine in eine goldne Urne und fetten Talg legen."

Homer., Odyssea 24, v. 65 seqq. Als die Leiche des Achilles dem Feuer übergeben ward, wurden rings viele fette Schafe und Rinder geschlachtet; die Leiche war in ein göttliches Gewand, in vielen Talg und süßen Honig gehüllt. Wie dann das Ganze verbrannt und über Nacht verkühlt war, wurden die weißen Gebeine des Achilles gesammelt, und in eine Urne gelegt, die mit einer Mischung von Wein und Talg gefüllt war.

Virgil., Aeneïs 6, 226. Als der Scheiterhaufen eingesunken

---

383) Juniperus phönicea, Linné. — 384) Thuja articulata, Vahl.

war, und die Flamme ruhete, löschten sie die glimmende Asche mit Wein.

Ovid., Tristium 3, 3, 65. Bin ich todt, so lege meine Gebeine mit Blättern und Pulver von Amomen[385]) in eine kleine Urne, und begrabe sie in der Vorstadt Rom's.

Tibullus 3, 2, v. 17 seqq. In schwarzem Trauergewande mögen sie meine Gebeine sammeln, sie mit Wein und dann mit Milch abwaschen, sie mit Tüchern wieder abtrocknen, in ein Marmorgefäß thun, und die Zwischenräume mit morgenländischen Gewürzen füllen.

Propertius 1, 17, v. 22. Wäre ich gestorben, und legte Jemand meine Gebeine in zarte Rosenblätter, so würde mir die Erde leicht sein.

Plin. 35, 12, 46. Marcus Varro hatte den Wunsch gehabt, nach pythagorischer Art und Weise in einem thönernen Sarge, gehüllt in Blätter von Myrten, Olivenbäumen und Schwarzpappeln, begraben zu werden.

Plutarchus de Lycurgo 27. Lykurg schaffte alles abergläubische Wesen und alles unnütze Gepränge bei Begräbnissen ab, und befahl, dem Todten nichts mit in's Grab zu geben, als ein rothes Kleid, in das er gehüllt, und Olivenzweige, mit denen er bedeckt wurde.

Ausonius, Epitaphia Heroum 36. Besprenge die Gebeine mit Wein und mit Oel [unguen] der lieblich duftenden Narde [bene olens nardus][386]), füge purpurfarbige Rosen und Balsam hinzu.

Quintus Smyrnäus, Derelictor. lib. 5, v. 651. Als das Feuer die Leiche verzehrte, löschten sie die Gluth mit Wein.

l. Bäume, die das Grab beschatten.

Euripides, Electra, v. 323. Das Grab des Agamemnon wird verächtlich behandelt, und niemand hat bei ihm den Göttern ein Opfer von Wein gebracht, oder Myrten gepflanzt.

Euripides, Electra, v. 512. Ich habe das Grab mit Myrten umgeben.

---

[385]) Was amomum gewesen, läßt sich nicht bestimmen. Noch jetzt geht verschiedne Gewürzwaare unter dem Namen Amomen.

[386]) Die Indische Narde, Valeriana Jatamansi, Roxb.

Theophrast., Hist. plant. 4, 13, 2. Die Speise-Eichen [φηγός][387] auf dem Grabmale des Ilus bei Troja haben ein sehr hohes Alter.

Virgil., Aeneïs 3, v. 22. Auf dem Grabhügel des Polydorus wuchsen Kornellen [cornea virgulta] und Myrten.

Virgil., Aen. 5, v. 561. Um das Grab des Auchises wurde ein großer heiliger Hain gepflanzt.

Virgil., Aen. 11, v. 850. Der Grabhügel des alten laurentischen Königs Dercennius war mit schattenden Ilex-Eichen bedeckt.

Horat., Epod. 5, v. 15. Die Giftmischerin Canidia holt von Gräbern wilde Feigenbäume [caprificus] und trauernde Cypressen [cupressus funebris].

Propertius 3, 14, v. 25. Mögen die Götter dafür sorgen, daß ich nicht an einem Wege begraben werde, wo die Menschen immer hin und her laufen. Weit vom Wege möchte ich im Schatten der Bäume ruhen [me tegat arborea coma].

Strabo, Geograph. 5, 3, p. 236 ed. Casaub. Bei Rom, in der Nähe des Marsfeldes, steht das prachtvolle Mausoleum des Augustus. Es bildet einen aus weißem Marmor aufgeführten Hügel, der bis zur Spitze mit immergrünen Bäumen [ἀειθαλὲς δένδρον] besetzt ist. Obenauf steht das eherne Bildniß des Kaisers; unter dem Hügel sind die Grabgewölbe für ihn, seine Verwandten und Freunde, hinter ihm liegt ein großer Hain [ἄλσος] mit herrlichen Gängen, in dessen Mitte eine Erhöhung ist, wo die Leiche des Augustus verbrannt wurde. Diese Erhöhung ist mit Schwarzpappeln [αἴγειρος] bepflanzt, von einer Mauer aus weißem Marmor umgeben, und hat rings ein eisernes Geländer.

Suetonius de Octaviano 100. Das Mausoleum, welches sich Kaiser Augustus zwischen der Flaminischen Landstraße und dem Ufer der Tiber gebaut hatte, war von Wäldern und Spaziergwegen umgeben, und Augustus erlaubte Jedem, dort nach Belieben herumzugehn.

Plin. 16, 44, 88. Noch jetzt stehen Ilium gegenüber am Hellespont Bäume auf dem Grabe des Protesilaus aus der alten Zeit her, und bei der Stadt stehen Eichen [quercus] auf dem

[387]) Quercus Esculus, Linné.

Grabhügel des Ilus, welche damals gepflanzt sein sollen, als man die Stadt Ilium zu nennen begann.

Martialis 1, 89. Auf dem Grabe des lieben Knaben soll kein Denkmal aus Parischem Marmor stehn; es soll von zerbrechlichem Buchsbaum, von dicht beblätterten Reben [palmes] beschattet, und mit grünem, von meinen Thränen befeuchteten Grase bewachsen sein.

Silius Italicus, Punicorum 1, v. 81. Mitten in der Stadt Karthago stand das mit heiliger Scheu verehrte Grab der Elissa im dichten Schatten der Eiben [taxus] und Tannen [picea][388].

Arrian., Expeditio Alexandri 6, 29. Das Grabmal des Cyrus, welches Alexander zu Pasargadä fand, lag in dem königlichen Parke, von allerhand Bäumen umgeben.

m. Schmuck des Grabes und Opferwein.

Sophocles, Electra, v. 896. Als ich an das alte Grab des Vaters kam, sah ich, daß auf die Mitte frische Milch gegossen, und daß der Rand mit Blumen aller Art rings belegt war.

Virgil., Aeneïs 5, v. 77. Als Aeneas das Grab seines Vaters Anchises wieder besuchte, goß er zwei Becher Weines, zwei mit frischer Milch und zwei mit heiligem Blute gefüllte aus, und streute purpurfarbige Blumen drauf.

Virgil., Aeneïs 6, v. 883. Streut mit vollen Händen Lilien und purpurfarbige Blumen auf das Grab.

Tibullus 2, 4, 47. Bist du gut gewesen, so werden Thränen bei deiner Bestattung fließen, und bist du alt geworden, so werden alte Freunde jährlich deinen Grabeshügel mit Blumenguirlanden schmücken, und sagen: „schlummre sanft den Todesschlummer."

Plutarchus de Timoleonte. Als Timoleon mit dem Heere einen Hügel hinan ging, begegneten ihm Maulesel, welche Sellerie [σέλινον] trugen. Das hielten die Soldaten für eine üble Vorbedeutung, weil es Sitte[389]) ist, die Denkmäler der Todten mit Sellerie zu bekränzen.

Suetonius de Nerone 57. Es gab doch Leute, die noch viele Jahre lang Nero's Grab mit Blumen schmückten.

---

[388]) Picea ist hier allgemein für die Bäume der linnéischen Gattung Pinus zu nehmen. — [389]) Bei den Griechen.

Man kann hier noch vergleichen: Propertius 3, 14, 23; Polyänus, Strategemat. 5, 12.

n. Der Leichenschmaus.

Cicero de legibus 2, 2. In Athen hat seit der Zeit des Cekrops die Sitte geherrscht, daß der Todte bald in ein Grab gelegt wurde, daß die Verwandten ihn mit Erde bedeckten, und daß diese dann mit Getreide besät wurde. Darauf folgte ein Schmaus, bei welchem die Verwandten bekränzt erschienen.

Plin. 18, 12, 30. Manche glauben, in den Bufbohnen [faba] stäken die Seelen der Verstorbenen, und deswegen bedient man sich ihrer bei Leichenfeierlichkeiten.

Plin. 20, 11, 44. Chrysippus und Dionysius stimmen darin überein, daß es Unrecht sei, den Sellerie [apium] an Speisen zu thun, weil er nur zum Leichenschmaus gehöre.

Plutarchus, Quaest. roman. 95 (p. 286). Beim Leichenschmause [περίδειπνον] bedient man sich vorzugsweis der Bufbohnen [ὄσπριον].

o. Bekränzung des Herdes, der Laren.

Cato de r. r. 143, 2. Die Haushälterin fege täglich den Herd, und lege an jedem Festtage einen Kranz darauf.

Plautus in Trinummo, act. 1, sc. 2, v. 1. Ich wünsche, daß unser Lar[390]) mit einem Kranze geschmückt werde.

Juvenal., Satir. 9, v. 137. Ihr Laren, die ich mit Weihrauch, oder mit Getreide, oder mit einem Kranze zu verehren pflege.

XVI. Künstliche Blumen und Früchte.

Plin. 21, 2, 3. Im Winter, wo die Erde keine Blumen bietet, trägt man künstlich aus gefärbten Hornspänen gemachte.

Plin. 35, 12, 45. Marcus Varro versichert, daß er in Rom einen Mann Namens Possis gekannt, welcher Früchte, Trauben und Fische künstlich so vollkommen nachbildete, daß man sie von natürlichen nicht unterscheiden konnte.

[390]) Hausgott

Arrianus, Dissertationes Epictet. 4, 5, und Diogenes Laërtius erwähnen aus Wachs gemachte Früchte; — Aelius Lampridius de Heliogabalo 25 erzählt, der Kaiser Heliogabal habe seinen Gästen oft als Dessert nur aus Wachs, oder Elfenbein, oder gebranntem Thon, oder Marmor, oder andrem Stein gefertigte Speisen [also wohl vorzüglich Früchte] vorgesetzt; sie hätten sich also damit begnügen müssen, diese Herrlichkeiten anzusehn, während er sich eben dieselben in natura auftragen und vortrefflich schmecken ließ.

XVII. Garten der Hesperiden.

Der Garten der Hesperiden gehört der Fabel an, und es läßt sich nichts Näheres über ihn ermitteln.

Varro de r. r. 2, 1, 6. In Libyen wohnten vor alten Zeiten die Hesperiden; von diesen holte Herkules Ziegen und Schafe, und man sagte, er hätte da aurea mala geholt. Darunter sind aber nicht goldne Aepfel, sondern, wie gesagt, goldne Ziegen und Schafe zu verstehn. Golden heißen aber die Schafe, weil ihre Wolle einen hohen Werth hat; und mala ist nur eine Abändrung des Wortes mela, welches Schafe bedeutet; bei uns heißen sie bela; das kommt daher, weil die Griechen die Stimme des Schafes durch me ausdrücken, während wir Römer bee sagen, und davon auch das Blöken belare nennen.

Ovid. Metamorph. 11, v. 113. Die Aepfel, welche Midas berührte, verwandelten sich in pures Gold, und sahen aus wie die Aepfel der Hesperiden.

Plin. 5, 1, 1. In Mauretanien, nicht weit von der vom Kaiser Claudius gegründeten Kolonie Lixus[391]), ist ein Ort, an den sich viele Sagen knüpfen. Dort soll nämlich die Königsburg des Antäus, dort der Kampf mit Herkules, dort der Garten der Hesperiden gewesen sein.

[391]) Jetzt Larache.

XVIII. Der Zaun.

Varro de r. r. 1, 14. Es gibt vier Arten von Einhegungen, womit man ganze Güter oder einzelne Theile derselben schützt: 1) Man zieht einen lebendigen Zaun [sepes] von Sträuchen [virgultum] oder Dornbüschen [spina]; ein solcher kann von albernen Menschen nicht in Brand gesteckt werden. — 2) Man schlägt Pfähle dicht neben einander ein, und durchflicht sie quer mit Astwerk; oder man setzt dicke Pfähle weit von einander, durchbohrt sie, und setzt 2 oder 3 Querstangen ein, oder man bildet einen Zaun von starken Palisaden. — 3) Oder man zieht einen Graben, und bildet an ihm hin einen Erdwall. Der Graben kann auch zur Aufnahme von Wasser dienen, und zu dessen Ableitung, wenn er Fall hat. An Heerstraßen und an Flüssen sind dergleichen Gräben besonders brauchbar; im letzteren Falle geben sie Schutz gegen Ueberschwemmung. — 4) Man baut eine Mauer, die entweder aus Bruchsteinen besteht, oder aus Backsteinen, oder aus ungebrannten Lehmsteinen, oder aus Erde, die mit Steinchen gemischt und in Formen gepreßt wird, wie man's in Spanien und bei Tarent sieht.

Geopon. 5, 44. Will man einen gut schützenden Zaun [φραγμὸς] haben, so zieht man einen Graben, der eine Elle tief ist, schlägt Pfähle hinein, und befestigt an diese eine aus Binsen geflochtene Schnur [σχοινίον], so daß diese im Graben ausgespannt ist. Dann nimmt man Mehl von Erven [ὄροβος][392]), Früchte [καρπὸς] von Brombeeren [βάτος], von Paliurus [παλίουρος][393]) und von Weißdorn [ὀξυάκανθα][394]), knetet Alles zusammen, bis es die Dicke von Honig hat, bestreicht die Schnur mit der Mischung, begießt die Sohle des Grabens, und läßt diesen noch einige Zeit offen. Dann schüttet man ihn mit der herausgeworfnen Erde wieder zu. Nach 28 Tagen gehen die Samen schon auf, und sind bald einen Fuß hoch.

Man bekommt auch bald einen Zaun, wenn man ohne Weiteres eine Binsenschnur mit Brombeerfrüchten reibt, in die Erde gräbt, starke Rohrstücke[395]), die aber schief zu stehn kommen, mit einpflanzt, und das Ganze mit Dünger deckt.

[392]) Ervum Ervilia, Linné. — [393]) Rhamnus Paliurus, Linné.
[394]) Cratägus Oxyacantha, Linné.
[395]) Vom Pfahlrohr. Arundo Donax, Linné.

Andre legen den Zaun so an: Sie schneiden Brombeerzweige in Stücke, legen sie eine Querhand tief in die Erde, und begießen sie, bis sie treiben.

XIX. Heilige Haine.

Xenophon, Anabasis 5, 3. Als Xenophon mit seinem Heere glücklich aus Asien nach Griechenland zurückgekehrt war, kaufte er für das aus der Kriegesbeute gelöste Geld ein Stück Landes in der Landschaft Elis, und baute daselbst nach dem Muster des Dianentempels zu Ephesus, jedoch weit kleiner, einen Tempel und einen Altar für die Diana. Der zum Tempel gehörige Platz enthielt eine Wiese, ferner mit Wald bestandene Berge, so daß der Ertrag hinreichte, Schweine, Ziegen, Schafe und Rinder zu nähren, auch Pferde zu füttern, die mit Wagen zu den Festen kamen. Ein fischreiches Flüßchen mit Namen Selinus floß durch die Besitzung. Selinus hieß auch der Fluß beim Dianentempel zu Ephesus. — Um den Tempel herum ward ein Hain [ἄλσος] von Obstbäumen gepflanzt, und neben dem Tempel ward eine Säule aufgerichtet, worauf geschrieben stand: „Diese Stelle ist der Diana heilig. Wer sie besitzt und benutzt, muß jährlich den Zehnten opfern; von Dem was übrig bleibt, muß er den Tempel in Stand erhalten. Thut er Das nicht, so wird die Göttin es ahnden."

Cato de r. r. 139. Will man einen heiligen Hain [lucus] lichten [conlucare], so schreibt die römische Sitte Folgendes vor: Bringe ein Schwein als Sühnopfer dar, und sprich dabei die Worte: „Bist Du der Gott oder die Göttin, denen dieser Hain geweihet ist, und denen ein Schwein geopfert werden muß, wenn dieser Hain gelichtet wird, so opfre ich hiermit dieses Schwein als Sühnopfer, und flehe mit guten Gebeten, daß Du mir, meinem Hause, meinem Gesinde und meinen Kindern Wohlwollen und Gnade erweisen mögest. Nimm dieses, Dir zu Ehren dargebrachte Sühnopfer gnädig auf."

Lucanus, Pharsalia 3, v. 399 seqq. Als Julius Cäsar die Stadt Massilia[398]) zu belagern begann, fand er in deren

[398]) Jetzt Marseille.

Nähe einen Hain, der seit Menschengedenken von keiner Axt berührt worden, dessen Aeste, dicht verwachsen, den Boden mit undurchdringlichem Schatten deckten. In diesem Haine wurden nicht die milden römischen Gottheiten, Pane, Sylvane und Nymphen, verehrt; die Altäre waren dort zu grausamen, barbarischen Opfern aufgebaut, und jeder Baum mit Menschenblut gedüngt. Vögel wagten es nicht, sich auf den Zweigen niederzulassen; das Wild vermied den schauerlichen Ort; kein Wind, kein aus den Wolken zuckender Blitz wagte, die Bäume anzutasten. Regungslos stand in schauerlicher Stille das Laub. Aus Quellen floß ein dunkelfarbiges Wasser. Die im Haine stehenden Götzenbilder waren roh und kunstlos aus alten Baumstämmen zugehaun, und flößten den Soldaten Cäsar's um so mehr Schrecken ein, je schmutziger, bleicher und unbekannter sie waren. Auch ging die Sage, „in dem Haine wären Höhlen, die oft ein die Erde erschütterndes Brüllen hören ließen; umgestürzte Eiben richteten sich von selbst wieder auf; oft schiene der Wald zu brennen, ohne daß Feuer vorhanden wäre; Drachen hätte man um Eichen sich winden sehn". — Auch die Bewohner des Landes wagten sich nicht in den furchtbaren Hain, der ganz in der Gewalt der ihn bewohnenden Götzen war. Selbst der Priester der Götzen wagte sich nur zagend hinein, und schauderte bei dem Gedanken, daß sie ihm begegnen könnten. — Diesen Hain befahl Cäsar zu fällen, denn er bedurfte zu seinen großen Belagerungsarbeiten Massen von Holz, und die Gegend bot kein andres. — Bei dem Befehle zitterten die tapfren Hände seiner Soldaten; sie fürchteten die Heiligkeit des schrecklichen Ortes, und glaubten, wenn sie Hand anlegten, würden die Aexte sich gegen ihr eignes Haupt wenden. — Als Cäsar die Kohorten in banger Angst zaudern sah, ergriff er rüstig selbst eine zweischneidige Axt, begann eine hohe Eiche zu fällen, und sprach, wie die Hiebe kräftig eingedrungen waren: „Fürchtet euch nicht, haut ohne Scheu den Wald nieder, und wisset, daß ein Unglück, das daraus entstehn könnte, doch nur mein eignes Haupt treffen würde." — Noch zagten die Leute; aber der Zorn Cäsar's schien ihnen verderblicher als der Zorn der Götter, und so begannen sie die gewaltige Arbeit. Es stürzten die Manna-Eschen [ornus], die knotigen Ilex-Eichen [ilex], die Bäume Dodona's [307]), die wasserliebenden Erlen

[307]) Eichen. — Zu Dodona in Epirus war ein berühmtes Orakel in

[alnus], die Trauer bedeutenden Cypressen; von den Aesten gefällter Steineichen [robur] ward der gefällte Wald getragen. — Nun wurden die Wagen und Stiere der Landleute mit Gewalt genommen, und das Holz zu seiner Bestimmung abgefahren.

Pausanias 5, 10 u. 21. Der heilige Hain [ἄλσος] des Jupiter zu Olympia wird von jeher Altis genannt, und auch Pindar gebraucht diesen Namen in seinen Gesängen, mit welchen er die Olympischen Sieger verherrlicht. — In diesem Haine stehn Altäre, Bildsäulen und Geschenke, welche den Göttern geweihet sind, auch stehen da die Bildsäulen, durch welche die Sieger in den Wettkämpfen belohnt werden.

Plin. 12, 1, 2. Bäume waren die ersten Tempel der Götter, und noch jetzt weiht ländliche Einfalt vorzüglich schöne Bäume der Gottheit. Wir beten die Bildnisse der Götter, welche von Gold und Elfenbein strahlen, nicht ehrerbietiger an, als die stillen Haine.

XX. Prophetische Bäume[398].

Plin. 17, 25, 38. Wichtige Ereignisse werden prophezeit [prodigio fiunt poma], wenn süßes Obst sich in saures verwandelt, oder saures in süßes, wenn aus einem wilden Feigenbaum ein zahmer wird, oder umgekehrt. — Böses wird prophezeit [grave ostentum], wenn die Bäume schlechter werden. Das Gesagte gilt auch von der Verwandlung zahmer Oelbäume in wilde, weißer Trauben oder Feigen in dunkelfarbige, oder wenn sich eine Platane in einen Olivenbaum verwandelt, was zu Laodicea geschehen ist, als Xerxes dahin kam. Ich könnte diese Beispiele in's Unendliche vermehren, denn ein ganzes von Aristandros geschriebnes griechisches Buch ist damit angefüllt, und eben so ein römisches, von Cajus Epidius verfaßtes, in welchem auch zu lesen ist, daß Bäume gesprochen haben. — Kurz vor den Bürgerkriegen Pompejus' des Großen ist im Kumanischen ein Baum so versunken, daß nur noch wenige Zweige hervorragten; das

einem Eichenhain. Siehe Claudius Claudianus, Panegyricus in tertium consulatum Honorii 117. — [398]) Aberglaube.

war eine schlimme Vorbedeutung, und man fand auch in den Sibyllinischen Büchern die Weissagung, daß Mord und Todtschlag erfolgen würde. — Es ist auch ein Zeichen hereinbrechenden Unheils, wenn Bäume an ganz unpassenden Stellen wachsen, wie z. B. auf den Häuptern der Bildsäulen, auf Altären, oder auf einem Baume. So wuchs z. B. zu Kyzicus kurz vor der Belagerung ein Feigenbaum aus einem Lorbeerbaume hervor; und zu Tralles sproßte aus dem Fußgestell, worauf die Bildsäule des Diktators Cäsar stand, um die Zeit seiner Bürgerkriege eine Palme. — Während des Krieges gegen Perseus wuchs in Rom auf dem Kapitolium aus dem Haupte Jupiter's eine Palme, und verhieß Sieg und Triumph. Sie ward durch Stürme herabgeworfen; aber an ihrer Stelle erschien ein Feigenbaum. Piso, ein bedeutender Mann, begleitet dieses Ereigniß mit der Bemerkung, daß sich von dieser Zeit an die guten Sitten der Römer verloren haben. Merkwürdiger aber als Alles der Art, wovon man seit Menschengedenken gehört, ist eine prophetische Erscheinung, die sich im marrucinischen Gebiete, und zwar in unsrer Zeit, vor dem Sturze des Kaisers Nero zugetragen; es versetzte sich nämlich der ganze Olivengarten des Vectius Marcellus, eines der angesehensten Männer aus dem Ritterstande, auf die andre Seite der Landstraße, und die Felder, welche jenseit gelegen gewesen, wanderten auf dessen frühere Stelle herüber.

XXI. Unglücksbäume.

Plin. 16, 26, 45. Für Unglücksbäume [infelix arbor] und für unbrauchbar bei jeder heiligen Handlung [damnata religione arbor] gelten alle, die weder gesät noch gepflanzt werden und auch keine Früchte tragen.

XXII. Den Göttern geheiligte Pflanzen.

Da wir im Verlaufe unsrer Betrachtungen nicht selten auf hierher gehörige Andeutungen stoßen, so mögen, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, hier zwei Stellen genügen, welche eine kurze Zusammenstellung enthalten.

Virgil., Eclogä 5, v. 16. Die Pappel ist dem Herkules, der Weinstock dem Bacchus, die Myrte der Venus, der Lorbeer dem Apollo lieb und werth.

Plin. 12, 1, 2. Die Speiseeiche [äsculus] ist dem Jupiter, der Lorbeer dem Apollo, der Olivenbaum der Minerva, die Myrte der Venus, die Pappel dem Herkules geweiht.

XXIII. Verbena, sagmen.

Wir finden das Wort verbena in vielen Stellen der alten römischen Schriftsteller von Pflanzen gebraucht, die getragen wurden, wo vom römischen Staate ein Bündniß geschlossen, Krieg angekündigt, Genugthuung gefordert, ferner wo auch ohne Rücksicht auf den Staat Verzeihung erfleht, geopfert, oder sonst eine religiöse Handlung vollführt wurde. — Nähere Angaben über die einzelnen zu diesem Zwecke gebrauchten Kräuter fehlen bei jenen Schriftstellern, und wir müssen uns daher mit Dem begnügen, was die ältesten Erklärer derselben, Servius und Acro, sagen:

Servius, welcher um's Jahr 380 nach Christo lebte, sagt zu Virgil's Aeneide 12, Vers 120, wo erzählt wird, Aeneas habe mit Turnus ein feierliches Bündniß schließen wollen, und dabei seien die Betheiligten mit Verbena bekränzt gewesen [verbena tempora vincti], Folgendes: „Verbena bedeutet an sich ein heiliges Kraut [herba sacra], namentlich, wie Viele glauben, den Rosmarin [rosmarinus], den man auch Libanotis [λιβανωτίς] nennt, wenn er nämlich von der heiligen Stelle des Kapitols genommen wurde, und die Fetialen und der Pater patratus [399]) sich damit bekränzten, wenn sie Bündnisse schließen, oder Krieg ankündigen wollten." — Es hat sich dann der Mißbrauch eingeschlichen, daß man auch alle heiligen Pflanzen Verbenen nennt, z. B. Lorbeer, Olive, Myrte.

Servius sagt ferner zu dem Verse in Virgil's Eklogen 8, 65, welcher lautet: „Verbrenne Verbenen und Weihrauch", Folgendes: „Verbenen sind immergrüne wohlriechende Zweige; Andre

[399]) Fetiales und pater patratus hießen die im Namen des Staates dergleichen Verhandlungen führenden Priester.

sagen, es seien überhaupt zu heiligen Handlungen dienende Zweige; Andre, es seien vorzüglich Olivenzweige zu verstehn; Andre beziehn es auf den Rosmarin. Immer kommt's aber darauf hinaus, daß es grüne Zweige sind."

Horatius sagt in der neunten Ode des vierten Buches V. 7: „Mein Altar ist mit Verbenen geschmückt, und ein Lamm soll geopfert werden." — Hierzu bemerkt Acro: „Verbenen sind alle Pflanzen, die bei festlichen Gelegenheiten zur Bekränzung der Altäre gebraucht werden; das Wort hat ursprünglich herbenä geheißen, ist aber durch veränderte Aussprache des h in verbenä übergegangen, wie man auch statt Heneti Veneti und statt hesperus vesperus sagt."

Livius 1, 24, 4 erzählt, daß der römische Fetial Marcus Valerius bei Abschließung des Bündnisses zwischen dem König Tullus und den Albanern „sagmina, nämlich reine Kräuter aus der Burg", geholt habe, und daß der Fetial alsdann den Spurius Fusius zu seinem Gehülfen [pater patratus] erwählt, indem er dessen Haupt und Haar mit der verbena berührt.

Plin. 22, 2, 3 sagt: „Von jeher haben sich die Römer der sagmina bedient, wo es auf religiöse Feierlichkeiten ankam, durch die dem Staate aufgeholfen werden sollte, zugleich auch bei Opfern und Gesandtschaften der verbenä. Jedenfalls bedeuten beide Wörter Dasselbe, nämlich ein sammt seinem Erdballen auf der Burg ausgerissenes Kraut, und immer hieß einer der an die Feinde geschickten Gesandten verbenarius."

Festus gibt über sagmen folgende Erklärung: „Sagmina heißen die Verbenen, d. h. reinen Pflanzen, welche an einem heiligen Orte vom Konsul, Prätor, oder abreisenden Gesandten, welche ein Bündniß schließen oder Krieg verkünden wollten, geholt waren."

Verbenen wurden auch bei Opfern gebraucht, die man der Venus darbrachte, wie aus Virgil., Ecl. 8, v. 65, aus Horat., Od. 1, 19, aus Calpurn. 11, 63 erhellt.

XXIV. Beschwören, Behexen[400].

Plin. 25, 2, 5. Schon längst hat man die Kunst erfunden, für Sonnen- und Mondfinsternisse Tag und Stunde im Voraus zu bestimmen; aber doch hegt immer noch ein großer Theil des Volkes den Aberglauben, daß diese Finsternisse durch menschliche Zauberkunst und durch Zauberkräuter hervorgerufen werden, und daß die Weiber in solchen Hexenkünsten mächtiger sind als die Männer. Jedenfalls ist die ganze Welt voller Sagen von der Medea aus Kolchis und von andren Hexen, namentlich auch von der Italiänerin Circe, die man sogar göttlich verehrt. Mit Bezug auf die Circe mag auch wohl Aeschylus behaupten, Italien sei reich an den wirksamsten Kräutern, und mögen Viele glauben, solche Kräuter wüchsen besonders um Circeji, wo Circe gewohnt. Dieser Glaube wird noch dadurch bestärkt, daß die Marser, jene bekannten Schlangenbändiger, von der bewußten Hexe abstammen. Auch Homer spricht mit großer Bewunderung von der Circe, gibt aber doch in Hinsicht auf den Reichthum an Zauberkräutern Aegypten den Vorzug, und erzählt, wie die Gattin des dortigen Königs der Helena solche Kräuter gegeben, namentlich das berühmte Nepenthes[401]), welches Vergessen alles Aergers und Hasses bewirken und allen Sterblichen gereicht werden sollte.

Von Allen, deren Namen die Geschichte nennt, hat Orpheus zuerst etwas Genaueres über die Pflanzen gesagt. Nach ihm haben Musäus und Hesiodus dem Kraute Polion[402]) hohe Bewunderung gezollt. Orpheus und Hesiodus empfahlen, mit Polium zu räuchern. Homer erhebt auch noch andre Pflanzen mit Lobeserhebungen. Nach ihm schrieb der große Philosoph Pythagoras zuerst ein Buch über die Wirksamkeit der Pflanzen, worin er deren Entdeckung und Ursprung dem Apollo, dem Aeskulap und überhaupt den unsterblichen Göttern zuschreibt. Ein ähnliches Buch schrieb Demokritus, aber beide hatten vorher die Weisheit der Perser, Araber, Neger und Aegyptier durchforscht. Jene alte Zeit war übrigens so fest von der unermeßlichen Wichtigkeit der Sache überzeugt,

[400]) Alles auf Aberglauben gegründet. — [401]) ?
[402]) Teucrium Polium, Linné.

daß sie selbst Unglaubliches für wahr ausgab. So hat z. B. der Geschichtschreiber Xanthus in der ersten seiner Erzählungen die Angabe, daß ein getödteter junger Drache von dem alten durch das Kraut Ballis[403]) wieder lebendig gemacht, auch sei mit demselben Kraute Tylo, den ein Drache getödtet, gerettet worden. Auch Juba erzählt von einem Menschen, der in Arabien durch die Kraft eines Krautes vom Tode zum Leben erwachte. Demokritus hat gesagt, und Theophrast hat's geglaubt, es gebe ein Kraut, dessen sich ein Vogel bediene, um durch bloße Berührung Keile, die von hinten in Bäume geschlagen worden, wieder herauszuziehn. — Das Dasein solcher Wunderkräfte ist allerdings nicht erwiesen; jedoch fühlt man sich zu dem Geständniß genöthigt, daß Vieles über das Gewöhnliche hinausgeht; und daher kommt es denn auch wohl, daß Viele der Meinung sind, man könne mit Pflanzenkräften Alles ausrichten, nur kenne man die Wirkungen der meisten noch nicht. Zu Denen, welche diesem Glauben huldigen, gehörte auch Herophilus, ein berühmter Arzt; er that den Ausspruch, daß manche Pflanzen vielleicht schon helfen können, wenn man sie nur mit der Fußsohle berührt. Jedenfalls ist es Erfahrungssache, daß sich Wunden und Krankheiten verschlimmern, wenn Jemand, der einen Weg zu Fuße gemacht hat, zu dem Patienten kommt.

Plin. 25, 2, 6. Für viele Pflanzen haben wir leider gar keine Namen, z. B. für diejenige, welche man in die Ecken der Saatfelder eingräbt, und welche die merkwürdige Eigenschaft hat, dann alle Vögel von dem Felde zu verscheuchen. — Das Auffinden der in Pflanzen verborgenen Kräfte hängt oft nur vom Zufall ab, auch scheint es, als ob in manchen Fällen eine Gottheit sie absichtlich vermittelte, wie denn z. B. die höchst wichtige Entdeckung, daß die Wurzel der Hundsrose das einzige gute Mittel gegen den Biß toller Hunde gibt, dadurch gemacht worden, daß die Mutter eines Soldaten, der gebissen worden und schon wasserscheu war, bei Tage einen Rosenbusch sah, der ihr zuzulächeln schien, und bei Nacht im Traume wieder auf dasselbe Mittel hingewiesen wurde. Es gibt auch eine wie Vipernhaut gefleckte Pflanze Namens Drakunkulus[404]), die ich selber gesehn habe, und die gegen jede Art von Bissen gut ist. Sie hat dabei die wunderbaren Eigenschaften, daß sie aus der Erde

[403]) ? — [404]) Es kann Arum Dracunculus, Linné, gemeint sein.

zu der Zeit emporsteigt, wo im Frühjahr die Schlangen erscheinen, und daß sie im Herbst verschwindet, sobald die Schlangen sich verkriechen. Sie gleicht demnach einer Warnungstafel, welche die gütige Natur zur Zeit der Gefahr für uns aufsteckt.

Theocritus, Idyll. 2. Die Liebe des Delphis hat sich von mir gewendet; schon zwölf Tage lang läßt er sich nicht mehr bei mir sehn, und fragt nicht danach, ob ich todt bin oder lebe. — Aber der Wendehals [ἴυγξ] soll seinen Sinn mir wieder zuwenden; und ich werfe Gerstengrütze [ἄλφιτον] in's Feuer, und werfe Lorbeer [δάφνα] hinein; und wie der Lorbeer laut knistert [λακεῖν] und hoch auflodert [καππυρίζειν], so soll auch die Liebe sich wieder in seinem Herzen entflammen. Ich werfe Kümmel [καρὸς] in's Feuer, und wie er brennt, so soll auch Delphis wieder von Liebe zu mir entbrennen. Ich werfe Kleie [πίτυρον] in's Feuer und Hippomanes [405]), das in Arkadien die Pferde rasend macht; ich zerreibe eine Eidechse [σαύρα], und bereite aus ihr einen Zaubertrank.

Virgil., Eclog. 7, v. 27. Bekränzt sein Haupt mit Haselwurz [baccar] [406]), damit ihm das Beschreien nicht schadet.

Virgil., Eclog. 8, v. 94 seqq. Mit einem Zauberliede und mit Zauberkräutern [herba] will ich den Daphnis zu mir zurückbringen. Die Zauberkräuter hat mir Möris gegeben; sie sind im Pontus gesammelt, und ich habe oft mit eignen Augen gesehn, wie sich Möris durch ihre Zauberkraft in einen Wolf verwandelt und seinen Wohnsitz in Wäldern aufgeschlagen, wie er ferner Seelen aus den Gräbern heraufbeschwoern, wie er Saaten auf andre Felder versetzt hat.

In Ovid's Metamorphosen, z. B. dem siebenten Buche, kommen lange Beschreibungen vor, wie Medea durch die Kraft ihrer Hexenkräuter den Greis Aeson in einen Jüngling, einen alten Widder in ein Lamm verwandelt habe, u. dgl.

Tibullus 1, 2, 43 seqq. Ich kenne eine alte Hexe [saga], die allein, wie man behauptet, die Hexenkräuter [malä herbä] der Medea kennt; ich habe oft gesehn, wie sie durch Zauberlieder die Sterne vom Himmel zur Erde gezogen, reißende Flüsse

---

[405]) Unbestimmtes, fabelhaftes Kraut.

[406]) Asarum europäum, Linné.

von ihrem Laufe abgelenkt, den Boden gespalten, die Seelen aus den Gräbern gerufen, die Gebeine von der Brandstätte des Scheiterhaufens versetzt hat. Sie vermag die Seelen in Schaaren aus der Unterwelt heraufzulocken, sie bei sich festzubannen, oder durch Besprengung mit Milch zurückzutreiben; sie vermag vom trüben Himmel die Wolken zu verjagen, und mitten im Sommer ein Schneegestöber zu erregen. — Diese Hexe hat auch mich einige Zauberlieder gelehrt; sie werden dreimal gesungen, dreimal wird ausgespuckt, so ist die Wirkung da.

Dioscorides de materia medica 3, 95. Das Alyssum [ἄλυσσον] [407]) wird in Häusern aufgehängt, um Menschen und Vieh vor Behexung zu sichern.

Dioscorid. de mat. med. 4, 131. Das Löwenmaul [ἀντίῤῥινον] [408]) wird als Amulet [ἀντιπαθὲς] gegen Gifte getragen.

XXV. Arznei.

Das hierher Gehörige findet sich in ungeheuren Massen, Wahres mit Falschem bunt gemischt, in den Werken des Hippokrates, Theophrast, Nikander, Celsus, Dioskorides, Plinius, Galenus und Vegetius angehäuft. Um nicht in's Endlose zu gerathen, muß ich mich auf kurze Auszüge beschränken, wie wir sie weiter unten bei den meisten Pflanzen finden werden. — Hier nur etwas Allgemeines:

Plin. 25, 1, 1. Viele Pflanzen hat Mutter Erde nur zum arzneilichen Gebrauche geschaffen; viele Pflanzen sind durch ihre arzneilichen Kräfte berühmt; und wir müssen die Thätigkeit und Sorgfalt bewundern, mit der unsre Vorfahren Alles durchforscht, Alles geprüft, und dann auch alle ihre Entdeckungen zum Besten der Nachwelt bekannt gemacht haben. Manche sind durch ihre Entdeckungen unsterblich geworden; Manche hat man dadurch geehrt, daß man Pflanzen nach ihnen benannte. Sie haben nicht bloß Beobachtungen über diejenigen Gewächse angestellt, welche zum Vergnügen oder zur Nahrung gezogen werden; sie haben auch unwegsame Bergeshöhen,

[407]) Alyssum clypeatum, Linné. — [408]) Antirrhinum majus, Linné.

entlegene Einöden, und das Innere des Bodens selbst erforscht, und so die Kräfte der Wurzeln, der Fasern, und selbst die Heilkräfte derjenigen Pflanzen aufgefunden, welche vom weidenden Vieh unberührt gelassen werden.

Plin. 25, 2, 2 u. 3. Weniger als die Griechen haben die Römer sich mit den Arzneikräften der Pflanzen befaßt; doch hat Marcus Cato, jener Meister in allen nützlichen Künsten, von der Anwendung der Pflanzen in der Thierheilkunde gesprochen; und der berühmte Gelehrte Cajus Valgius hat den Versuch gemacht, über die dem Menschen selbst dienenden Heilkräfte der Pflanzen zu schreiben; sein Werk war dem Kaiser Augustus gewidmet, blieb aber unvollendet.

Vor ihm hatte, so viel ich finden kann, unter den Römern nur Lenäus, ein Freigelassener des großen Pompejus, über die Arzneipflanzen geschrieben, auch war erst in jener Zeit diese Wissenschaft nach Rom verpflanzt worden.

Damals war auch Mithridates, der größte König seiner Zeit, welcher vom Pompejus besiegt wurde, damit beschäftigt gewesen, Alles, was zum menschlichen Leben gehört, gründlicher, als je geschehen, zu erforschen. Er kam auch auf den Gedanken, täglich ein Gift einzunehmen, nachdem er vorher ein Gegengift genommen. Er erfand auch selbst eine ganze Anzahl von Gegengiften, wovon eins noch jetzt seinen Namen führt. Auch stammt von ihm die Erfindung, den Gegengiften das Blut pontischer Enten beizumischen, weil diese von Giften leben. Er bewog ferner den berühmten, zu Rom lebenden Arzt Asklepiades, die noch jetzt vorhandenen Schriften über die Heilkunst zu verfassen. — Mithridates ist auch der einzige Sterbliche gewesen, der 22 Sprachen gesprochen; auch hat er in den 56 Jahren seiner Regierung nie mit einem Menschen aus den ihm unterworfenen Völkerschaften durch einen Dolmetscher geredet. — Er besaß außer seinen großen Geistesgaben eine besondre Liebe zur Heilkunst, forschte in dieser Hinsicht überall in seinen weiten Ländern seine Unterthanen aus, und hinterließ ein großes Konvolut von Abhandlungen über die Arzneikunde, Belege dazu und Krankheitsgeschichten. Sie fielen als Beute dem Pompejus in die Hände. Dieser ließ sie durch seinen Freigelaßnen Lenäus in die römische Sprache übersetzen, und erwarb sich dadurch ein großes Verdienst.

Galenus de antidotis 1, 1. Gegenmittel [ἀντίδοτος] nennen

wir diejenigen Stoffe, welche gegen Leiden aller Art, und namentlich auch gegen Gifte, innerlich angewendet werden. Mithridates[409]) und Attalus[410]) suchten die Wirkung aller einfachen Arzneien kennen zu lernen, welche Gegenmittel gegen gefährliche Gifte sind; zu diesem Zwecke stellten sie Versuche an zum Tode verurtheilten Verbrechern an. Auf diese Weise fand denn Mithridates auch wirklich Mittel gegen mehrere gefährliche Gifte, und setzte aus allen den ihm so bekannt gewordenen Gegengiften ein einziges Mittel zusammen, indem er hoffte, durch dieses gegen alle tödtlichen Gifte gesichert zu sein. Späterhin setzte Andromachus, erster Leibarzt des Nero, Einiges hinzu, ließ Andres weg, und brachte auf diese Weise den sogenannten Theriak zu Stande, in welchem viel Vipernfleisch enthalten ist, wovon das Mithridatium nichts enthielt.

XXVI. Oel und Salben.

a. Allgemeines.

Dioscorides de materia medica 1, 29. Das Oel aus unreifen Oliven [ἔλαιον ὠμοτριβές], welches man auch Omphakion [ὀμφάκιον] nennt, ist das beste für die Gesundheit, vorzüglich wenn es frisch, und dann noch ohne scharfen Geschmack und wohlriechend ist. Solches Oel dient zur Anfertigung der Salben [μύρον], und bekommt auch dem Magen gut. Hält man es eine Zeit lang im Munde, so zieht es das Zahnfleisch zusammen, und befestigt die Zähne. Es hemmt auch die Schweiße.

Diosc. de mat. med. 1, 30. Das gemeine Olivenöl paßt sich für Arzneien am besten, wenn es alt und recht fett ist. Im Allgemeinen wärmt jedes Oel, erweicht das Fleisch, schützt vor Kälte und regt die einzelnen Theile zu ihren Verrichtungen an. In Arzneien mäßigt es als Zusatz die Schärfe andrer Stoffe. Gegen tödtliche Gifte, die in den Magen gekommen, wird es fleißig getrunken und wieder ausgespieen. Gegen Bauchgrimmen wird es mit Raute [πήγανον] gekocht und eingenommen; so vertreibt es auch die Wür-

[409]) König von Pontus.
[410]) Mit Zunamen Philometor, König von Pergamus.

mer. — Hat man kein altes Oel, so nimmt man frisches, und kocht es ein, bis es dick wie Honig ist.

Diosc. de m. m. 1, 31. Das Oel vom wilden Olivenbaum [ἔλαιον ἐκ τῆς ἀγρίας ἐλαίας] nimmt als Mittel zur Beförderung der Gesundheit den zweiten Rang ein. Man braucht es gegen Kopfweh statt Rosenöls [ῥόδινον]. Es hemmt den Schweiß, hindert das Ausfallen der Haare, und bewirkt, daß sie nicht bald grau werden.

Diosc. de m. m. 1, 32. Um weißes Oel [ἔλαιον λευκὸν] zu bekommen, nimmt man hellfarbiges Olivenöl, das noch nicht über 1 Jahr alt ist, thut es in ein neues irdnes Gefäß, das eine weite Mündung hat, setzt es in die Sonne, und rührt es täglich bis zum Schäumen um. Am achten Tage mischt man es mit Bocks-Hornklee [τῆλις][411], welches man mit warmem Wasser erweicht, aber von diesem nicht wieder durch Ausdrücken befreit hat. Darauf fügt man dem Gewichte nach eben so viel recht fettes, dünn gespaltenes, kiefernes Kienholz [δαλὸς πιτυΐνης] hinzu, und läßt das Ganze wieder 8 Tage ruhig. Sodann gießt man das Oel in ein neues Gefäß, welches vorher mit altem Wein ausgespült ist, und auf dessen Boden Kränzchen von Steinklee [μελιλώτινος στεφανίσκος] und Iris [ἶρις] liegen.

Diosc. de m. m. 1, 37. Oelhonig [ἐλαιόμελι] fließt bei Palmyra in Syrien aus den Stämmen der Olivenbäume, ist dicker als Honig, und wird als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 38. Das Ricinusöl [κίκινον ἔλαιον][412] wird so gemacht: Man nimmt reife Samenkapseln, trocknet sie an der Sonne, bis sie platzen und die Schale abfällt, nimmt dann die Samen, stößt sie im Mörser recht klein, bringt sie in einen mit einem Zinndeckel versehenen Kessel, der mit Wasser gefüllt ist, und macht Feuer drunter. Hat das Wasser genügend gekocht, so nimmt man es vom Feuer, schöpft das Oel ab, und bewahrt es auf.

Die Aegyptier, welche das Ricinusöl in großer Menge verbrauchen, bereiten es anders: Sie reinigen die Samen, mahlen sie in einer Mühle recht klein, und pressen das Oel vermittelst einer Presse aus. — Die Reife der Samen erkennt man daran, daß sie

[411]) Trigonella Fönum græcum, Linné.

[412]) Vom Ricinus communis, Linné, Wunderbaum.

sich von den sie umgebenden Kapseltheilen ablösen. — Das Ricinusöl wird äußerlich und innerlich vielfach als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 39. Das Mandelöl [*ἀμυγδάλινον ἔλαιον*], welches auch Metopion [*μετώπιον*] heißt, wird folgendermaßen bereitet: Man stößt bittre Mandeln [*ἀμύγδαλον πικρόν*], nachdem sie gereinigt und getrocknet sind, leicht in einem Mörser mit einer hölzernen Keule, gießt siedendes Wasser auf, und wartet eine halbe Stunde, bis es eingesogen ist. Nun reibt man stärker, gießt wieder Wasser zu, und reibt, wenn es ebenfalls eingesogen, nochmals. Das Oel wird aus dieser Masse durch Pressen gewonnen, und äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 40. Das Behenöl [*βαλάνινον ἔλαιον*] [413]) wird wie Mandelöl bereitet, äußerlich und innerlich angewandt.

Diosc. de m. m. 1, 41. Das Sesamöl [*σησάμινον ἔλαιον*] und das Wallnußöl [*καρύϊνον ἔλαιον*] werden ebenfalls wie Mandelöl bereitet [414]).

Diosc. de m. m. 1, 42. Das Bilsenöl [*ὑοσκυάμινον ἔλαιον*] [415]) wird so gewonnen: Der frische, weiße Same wird getrocknet, gestoßen, mit warmem Wasser geknetet, wie beim Mandelöl vorgeschrieben, dann an die Sonne gestellt, und die trocknenden Theile immer wieder mit der Masse gemischt, was so lange wiederholt wird, bis sie dunkelfarbig wird und stark riecht. Dann wird sie in ein Tuch geschlagen, das Oel ausgepreßt, und als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 43 bis 47. Aus der Frucht des Gnidium-Seidelbasts wird das Gnidiumöl[416]), aus der des Saflors [*κνίκος*] [417]) das Safloröl [*κνίκινον ἔλαιον*] gemacht; — das Rettigöl [*ῥαφάνινον ἔλαιον*] aus den Samen des Rettigs [*ῥάφανος*]; es wird als Arznei gebraucht, bei den Aegyptiern aber auch an Gemüse gekocht. — Das Schwarzkümmelöl [*μελάνθινον ἔλαιον*] [418]) hat die arzneilichen Eigenschaften des Rettigöls;

---

[413]) Aus den Samen der Moringa, Guilandina Moringa, Linné.

[414]) *Κάρυον βασιλικὸν* ist die Wallnuß.

[415]) *Ὑοσκύαμος*, Bilsenkraut, Gattung Hyoscyamus, Linné.

[416]) *Κνίδελαιον* heißt das Oel aus den Früchten des Gnidium-Seidelbasts, Daphne Gnidium, Linné; die Frucht selbst heißt *κνίδειος κόκκος*.

[417]) Carthamus tinctorius, Linné.

[418]) Vom *μελάνθιον*, Nigella sativa, Linné.

— das Senföl [*σινάπινον ἔλαιον*] wird gegen anhaltende Schmerzen angewendet.

Diosc. de m. m. 1, 48. Das Myrtenöl [*μυρσίνινον ἔλαιον*] wird folgendermaßen gewonnen: Man stößt zarte Blätter der Myrte [*ἥμερος μυρσίνη*], oder des Mäusedorns [*ἀγρία μυρσίνη*], und preßt sie aus. Dem gewonnenen Safte mischt man eben so viel Oel aus unreifen Oliven bei, kocht die Masse, und schöpft was obenauf schwimmt ab. Das beste Myrtenöl schmeckt etwas bitter, ist grün, durchsichtig, und riecht nach Myrte. Man braucht es vorzugsweis auf Narben, die heilen sollen.

Diosc. de m. m. 1, 49. Das Lorbeeröl [*δαφνέλαιον*, oder *δάφνινον ἔλαιον*] wird aus ganz reifen Früchten [*δαφνὶς*] des Lorbeerbaums gemacht, die in Wasser gekocht werden; sie schwitzen dann eine Art Fett aus ihrer Schale, das man abschöpft. — Manche nehmen Oel von unreifen Oliven, das sie mit Cyperngras [*κύπειρος*] [419]), Schönus [*σχοῖνος*] [420]) und Kalmus [*κάλαμος*] [421]) eingekocht haben, und kochen es nochmals mit zarten Lorbeerblättern. Man thut auch Lorbeerfrüchte hinzu, bis der richtige Geruch da ist; auch Storax [*στύραξ*] [422]) und Myrte [*μυρσίνη*] werden beigemischt. — Das beste Lorbeeröl bekommt man von der auf Bergen wachsenden und der breitblättrigen Sorte. Frisch ist es grün, sehr bitter, und schmeckt scharf. Es wird nur äußerlich angewendet, wärmt, erweicht, kräftigt. Innerlich genommen erregt es Ekel.

Diosc. de m. m. 50 u. 51. Das Lentiskusöl [*σχινέλαιον*] [423]) wird aus den reifen Früchten des Mastixbaums [*σχῖνος*] eben so wie das Lorbeeröl gekocht, dann eingedickt und gegen die Räude des Haarviehs gebraucht. — Eben so wird das Terpenthinöl [*τερεβίνθινον ἔλαιον*] bereitet [424]). — Das Mastixöl [*μαστίχινον ἔλαιον*] wird aus geriebnem Mastixharz [*μαστίχη*] gemacht, und als Arznei verwendet. Das beste kommt von der Insel Chios [425]).

---

[419]) Gattung Cyperus, Linné. — [420]) Andropogon Schönanthus, L.

[421]) Acorus Calamus, Linné. — [422]) Storax officinalis, Linné.

[423]) Aus den Früchten des Mastixbaums, Pistacia Lentiscus, L.

[424]) Hier ist das aus den Früchten des Terpenthinbaums, *τερέβινθος*, Pistacia Terebinthus, Linné, gewonnene Oel gemeint, welches, wie Fraas sagt, auch jetzt noch in Griechenland *τερμινθέλαιον* heißt.

[425]) Der Mastix wird durch Einschnitte aus dem Mastixbaum gewonnen.

Diosc. de m. m. 52. Was in den folgenden Kapiteln beschrieben wird, begreift man unter dem Namen der Salben [μύρον].

Diosc. de m. m. 53. Rosenöl [ῥόδινον ἔλαιον] wird so bereitet: Es werden 5 Pfund und 8 Unzen Schönns [σχοῖνος][426] klein geschnitten, in Wasser geweicht, in 20 Pfund und 5 Unzen Oel[427] gekocht, und zuweilen umgerührt. Hierauf wird das Oel durchgeseiht, und es werden ihm die Blumenblätter [πέταλον] von eintausend Rosen zugesetzt; diese dürfen nicht naß sein, werden aber vorher mit wohlriechendem Honig gesalbt, und im Oele einen Tag lang zu wiederholten Malen mit den Händen gedrückt und umgerührt. Hat sich nun etwas Hefenartiges zu Boden gesetzt, so kommt die Masse in einen mit Honig ausgestrichenen Mischkrug; die Rosenblätter werden aus dem Oele genommen, ausgedrückt, in ein andres Gefäß gethan, mit 8 Pfund 3 Unzen eingedickten Oeles übergossen, und wiederum ausgedrückt. Das letztere Verfahren gibt die geringere Sorte Rosenöl. Man kann auch das Verfahren noch zweimal wiederholen, wodurch man eine dritte und vierte Sorte Oel bekommt. Bei jedem Male wird das Gefäß erst mit Honig ausgestrichen. — Will man alle diese Rosenölsorten recht stark machen, so wirft man in das zuerst gewonnene Oel wieder eben so viel frische Rosenblätter, rührt sie mit Händen, die mit Honig gesalbt sind, um, drückt sie aus, und setzt dieselben dann auch noch eben so zur zweiten, dritten und vierten Sorte. So kann man siebenmal neue Rosen in's Oel bringen, dann aber muß man aufhören. Auch die Presse wird übrigens mit Honig bestrichen, und endlich wird das Oel sorgfältig von dem Safte der Rosenblätter getrennt, denn bleibt von diesem nur das Geringste, so verdirbt das Oel. — Manche Leute zerstampfen die Rosen, stellen die Masse an die Sonne, werfen sie dann in Oel und stellen dieses in die Sonne. — Manche dicken vorher das Oel mit einem Zusatz von Kalmus [κάλαμος] und Langdornigem Ginster [ἀσπάλαθος][428] ein; Andre thun, um die Farbe schön zu machen, Färbende Ochsenzunge [ἄγχουσα] hinzu, oder um die

[426]) Andropogon Schönanthus, Linné.

[427]) Wo bei den Griechen Oel ohne weiteren Zusatz genannt wird, ist Olivenöl zu verstehn.

[428]) Genista horrida, Decandolle.

Haltbarkeit zu befördern, Salz. — Das Rosenöl wird innerlich und äußerlich vielfach gebraucht[429]).

Diosc. de m. m. 1, 54. Um Palmenöl [ἐλάτινον ἔλαιον] zu gewinnen, nimmt man die Rispenscheide [ἐλάτη] der Palmen, stößt sie klein, gießt Oel von unreifen Oliven drüber, läßt die Mischung 3 Tage stehn, sondert das Oel durch Pressen, und bewahrt es in einem reinen Gefäße zum Gebrauch auf. Es wirkt äußerlich fast wie Rosenöl.

Diosc. de m.m. 1, 55. Um Quittenöl [μήλινον ἔλαιον] zu bekommen, mischt man 6 Maß Oel mit 10 Maß Wasser, thut 3 Unzen zerstoßne Rispenscheide [σπάθη] von Palmen hinzu, eine Unze Schönus, läßt die Mischung einen Tag stehn, und kocht sie dann. Das Oel wird sodann durchgeseiht, es werden Quitten [κυδώνιον μῆλον] hineingesenkt, welche in ein Rohrgeflecht geschlagen sind, und diese bleiben darin, bis das Oel die Kraft der Quitten gehörig angenommen und wo möglich auch deren Geruch hat. Es wird äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 56. Wenn man wohlriechende Blüthen der Weintraube [εὐώδης οἰνάνθη ἡ ἐκ σταφυλῆς] trocknet, in Oel von unreifen Oliven wirft, fleißig umrührt, 2 Tage stehn läßt, dann auspreßt und aufbewahrt, so hat man das Weinblüthenöl [οἰνάνθινον ἔλαιον], welches am besten ist, wenn es nach Weinblüthen riecht. Sein Gebrauch ist dem des Rosenöls ähnlich.

Diosc. de m. m. 1, 57. Um Oel aus Bocks-Hornklee [τῆλις][430]) zu gewinnen, nimmt man davon 9 Pfund, ferner 5 Pfund Oel, 1 Pfund Kalmus [κάλαμος], 2 Pfund Cyperngras [κύπειρος][431]), läßt die Mischung gegen 7 Tage stehn, rührt sie täglich dreimal um, und preßt sie dann aus. — Manche nehmen statt des Kalmus Kardamomen [καρδάμωμον][432]), statt des Cyperngrases Balsamholz [ξυλοβάλσαμον][433]); Andre dicken das Oel erst mit diesen Stoffen ein, und setzen dann erst Bocks-Hornklee zu.

---

[429]) Wir sehen, daß das Rosenöl der Alten nur ein mit Rosenöl parfümirtes Olivenöl ist. Was wir Rosenöl nennen, ist rein aus Blüthenblättern der Rosen gewonnen, und nur in geringer Menge vorhanden.

[430]) Trigonella Fönum gräcum, Linné.

[431]) Gattung Cyperus, Linné. — [432]) Amomum Cardamomum, L.

[433]) Holz des Balsamstrauchs, Amyris gileadensis, Linné.

Das nach den genannten Verfahrungsarten gewonnene Oel dient als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 58. Um Majoranöl [σαμψύχινον ἔλαιον] zu bekommen, nimmt man Feld-Thymian [ἕρπυλλον], Kassia [κασσία][434], Stabwurz [ἀβρότονον][435], Minze [σισύμβριον][436], Myrte [μυρσίνη], Majoran [σάμψυχον], stößt Alles klein, gießt genügend viel Oel von unreifen Oliven zu, und preßt nach 4 Tagen das Oel wieder aus. Nimmt man dann nochmals eben so viel von den genannten Pflanzenstoffen, läßt sie auch wieder 4 Tage in dem schon fertigen Oele, und preßt dieses dann wieder aus, so wird es bedeutend besser. Man wählt Majoran, der recht dunkelgrün, recht wohlriechend, aber von nicht gar scharfem Geschmack ist. Man braucht das Majoranöl als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 59. Man nimmt 20 Pfund Oel, 11 Pfund und 8 Unzen Basilien [ὤκιμον][437], mischt beides, und läßt die Mischung einen Tag und eine Nacht stehn, dann preßt man das Oel aus, thut wieder eben so viel Oel auf die Basilien, preßt wieder, und bekommt so eine geringere Oelsorte. Man kann dann in beide Oelsorten noch dreimal neue Basilien thun. Das Basilienöl wirkt fast wie Majoranöl, aber schwächer.

Diosc. de m. m. 1, 60 u. 61. Stabwurzöl [ἀβροτόνινον ἔλαιον] und Dillöl [ἀνήθινον ἔλαιον] werden beide ebenfalls gewonnen, indem man Theile der genannten Pflanzen in Oel legt und dann auspreßt. Sie dienen als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 62. Lilienöl [κρίνινον ἔλαιον, auch σούσινον ἔλαιον][438] wird so bereitet: Man nimmt 8 Pfund und 3 Unzen Oel, 5 Pfund 3 Unzen Kalmus [κάλαμος], 5 Unzen Myrrhen [σμύρνη], die in wohlriechenden Wein eingeweicht sind, und kocht die Mischung. Darauf seiht man das Oel durch, und setzt 3 Pfund 6 Unzen gestoßne Kardamomen [καρδάμωμον] hinzu, die in Regenwasser erweicht sind. Man läßt die Masse eine Zeit lang stehn, und preßt sie dann aus. Nun dickt man das Oel ein, nimmt davon $3\frac{1}{2}$ Pfund, legt die Blumenblätter von tausend Lilien [κρίνον] in eine breite, ziemlich flache Schüssel, gießt das Oel drüber

[434]) Laurus Cassia, Linné. — [435]) Artemisia Abrotanum, Linné.
[436]) Gattung Mentha, Linné. — [437]) Ocimum Basilicum, Linné.
[438]) Die Lilie heißt κρίνον und auch σοῦσον.

und knetet, nachdem man die Hände mit Honig bestrichen. Hat die Masse einen Tag und eine Nacht ruhig gestanden, so preßt man sie aus. Das Oel, welches an die Oberfläche kommt, wird sogleich von dem Wasser getrennt, denn letzteres würde dem Oele verderblich sein, indem es bald in Gährung und Fäulniß geräth. Das Oel wird ferner oft in neue, mit Honig ausgestrichne Gefäße übergegossen; es wird dabei fein gestoßenes Salz hinein gestreut, jede Unreinigkeit entfernt, u. s. w. Zuletzt fügt man noch Myrrhen, Safran [κρόκος] und Kardamomen hinzu. — Das beste Lilienöl kommt aus Phönicien und Aegypten, und riecht nach Lilien. Es wird äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 63. Bereitung des Narcissenöls [ναρκίσσινον ἔλαιον] und dessen Gebrauch [439].

Diosc. de m. m. 1, 64. Um Safranöl [κρόκινον ἔλαιον] darzustellen, wird erst Oel eingedickt; von diesem nimmt man $3\frac{1}{2}$ Pfund, thut 8 Drachmen Safran [κρόκος] hinein, rührt die Masse täglich mehrmals um, und fährt so 5 Tage lang fort. Am sechsten Tage trennt man das Oel vom Safran, gießt wieder eben so viel Oel auf diesen, und rührt 3 Tage lang um. Man gießt es dann ab, setzt 40 Drachmen gestampfte und gesiebte Myrrhe [σμύρνη] hinzu, rührt es gut um, und bewahrt es so auf. — Das beste Safranöl riecht stark nach Safran, und dient vorzugsweis zum Arzneigebrauch. Die geringere Sorte riecht nach Myrrhe. Das Safranöl erwärmt, macht schläfrig, reinigt Geschwüre u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 65. Das Hennaöl [κύπρινον ἔλαιον] [440] wird aus Oel von unreifen Oliven mit Zusatz verschiedner Gewürze und der Blüthen des Hennastrauches gemacht, und gegen allerlei Leiden gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 66. Das Irisöl [στύψις ἰρίνη] [441].

Diosc. de m. m. 1, 68. Das Majoranöl [ἀμαράκινον ἔλαιον] [442].

---

[439]) Die Beschreibung des Verfahrens so wie das von der Anwendung Gesagte übergehe ich hier und im Folgenden mehrmals.

[440]) Hat seinen Namen vom Hennastrauch; Lawsonia alba, Lam., welcher κύπρος heißt, in Aegypten und Süd-Asien wächst.

[441]) Ἶρις ist die Gattung Iris, Linné.

[442]) Ἀμάρακος ist der Majeran, Origanum Majorana, Linné.

Diosc. de m. m. 1, 71. Das Metopion [μετώπιον] ist eine ägyptische Salbe und trägt einen ägyptischen Namen, weil es mit Galbanum [χαλβάνη][443] gemischt ist; denn das Holz, aus welchem das Galbanum fließt, heißt Metopion.

Diosc. de m. m. 1, 73. Stakte [στακτή] heißt eine fettige Flüssigkeit, die aus frischer Myrrhe kommt, wenn diese mit wenig Wasser gestampft und dann ausgepreßt wird. Die Stakte riecht sehr angenehm, ist theuer, und dient ohne weiteren Zusatz als Salbe. Durch Beimischung von Oel wird sie schlechter.

Diosc. de m. m. 1, 74. Das Zimmtöl [κινναμώμινον ἔλαιον] ist Olivenöl mit Zusatz von Zimmt und verschiednen Gewürzen, auch thut man oft Honig hinzu. Es muß gut riechen, und bitter, aber nicht scharf schmecken.

Diosc. de m. m. 1, 75 u. 76. Die Nardensalbe [νάρδινον μύρον] wird aus Olivenöl mit verschiednen Zusätzen, wozu auch Narde [νάρδος][444] gehört, bereitet. — Das Malabathrinon [μαλαβάθρινον] ist wie das Nardenöl, enthält aber mehr Myrrhe[445].

Plin. 13, 1, 1. Wer der Erfinder der Salben [unguentum] gewesen, wissen wir nicht. Zur Zeit, wo Ilion stand, kannte man sie noch nicht. Jedenfalls verdanken sie ihre Erfindung den Persern, denn diese schmieren sich bis zum Triefen damit ein. Das erste Salbenkästchen [scrinium unguentorum] hat, so viel mir bekannt, Alexander nach der Besiegung des Darius unter den Sachen vorgefunden, welche dieser König mit sich führte. Später hat sich der Gebrauch der Salben auch bis zu uns verbreitet; man schätzt sie hoch, man glaubt, sie gehörten zu den Annehmlichkeiten des Lebens, ja man geht so weit, daß man die Leute noch einsalbt, wenn sie schon todt sind.

Plin. 13, 1, 2. Die Namen der Salben sind theils von ihrem Ursprung, theils von ihren Bestandtheilen, theils von andren Veranlassungen genommen. Bald hat man der einen, bald der anderen den Preis zuerkannt; bald hat man die einzelnen Salben am liebsten aus dem einen, bald aus dem andren Lande bezogen.

---

[443]) Das Galbanum oder Galbanumharz kommt wahrscheinlich von der Doldenpflanze Bubon Galbanum, Linné.

[444]) Gattung Valeriana, Linné. — [445]) Das μαλάβαθρον ist wohl von der Kassia, Laurus Cassia, Linné, nicht verschieden.

Im Allgemeinen bedarf man für jede Salbe zweierlei, nämlich eine Flüssigkeit [sucus], die gewöhnlich aus Oel besteht, und einen Riechstoff [corpus]. Hierzu kommt oft noch ein Drittes, nämlich ein Färbestoff [color], wozu vorzugsweis Drachenblut [cinnabaris][446]) und Färbende Ochsenzunge [anchusa][447]) dient. Ein geringer Zusatz von Salz erhält das Oel frisch; man läßt aber das Salz weg, wenn die Salbe mit Ochsenzunge gefärbt ist. Thut man Harz [resina] oder Gummi [gummi] hinzu, so bewirkt man dadurch, daß sich der Riechstoff nicht so schnell verflüchtigt. — Verfälscht werden die Salben auf vielerlei Art.

Plin. 13, 3, 4. Es gibt Leute, welche die Salben lieber dickflüssig als dünnflüssig haben, die sich also mit ihnen lieber beschmieren als begießen lassen. Marcus Otho hat sogar den Kaiser Nero dahin gebracht, daß er sich die Fußsohlen salben ließ, was doch wohl baarer Unsinn ist. Man hörte auch von einem einfachen Bürger, der die Wände seiner Bäder salben ließ. Der Kaiser Cajus[448]) ließ die Badesessel salben, und später machte sich auch ein Sklave des Nero dieses kaiserliche Vergnügen. — Die Liebhaberei für Salben hat sich sogar in die römischen Feldlager eingeschlichen, und an festlichen Tagen werden die Adler der Legionen und andre bestäubte, von Lanzenspitzen umstarrte Feldzeichen gesalbt.

Plin. 13, 3, 5. Wann die Salben sich unter den Römern verbreitet, wage ich nicht zu sagen; jedenfalls ist es aber gewiß, daß im Jahre der Stadt 565, nach Besiegung des Antiochus und Asiens, die Censoren Publius Licinius Crassus und Lucius Julius Cäsar das Gesetz gaben, daß niemand ausländische Salben verkaufen dürfe. Jetzt aber ist es längst so weit gekommen, daß gar Manche sie sogar in die Getränke thun und sich auch inwendig parfümiren. Es ist auch eine Thatsache, daß Lucius Plotius, Bruder des Konsuls und Censors Lucius Plancus, als er von den Triumvirn geächtet war und sich im Salermitanischen verborgen hatte, durch seinen Salbengeruch verrathen wurde. Wird ein solcher Mensch todt geschlagen, so erleidet die Welt eben keinen großen Verlust.

Athen., Deipn. 5, 21. König Antiochus Epiphanes pflegte sich in öffentlichen Bädern unter der Menge des badenden

[446]) Vom Blut-Rotang, Calamus Draco, Willdenow, der in Ostindien wächst. — [447]) Anchusa tinctoria, Linné. — [448]) Caligula.

Volkes mitzubaden, und ließ jedesmal ganze mit den kostbarsten Salben gefüllte Fäßchen mitbringen. Bei dieser Gelegenheit sagte einmal Jemand zu ihm: „Ihr Könige seid doch recht glücklich, daß ihr so herrliche Salben führt und einen so angenehmen Wohlgeruch verbreitet." Der König gab keine Antwort, kam aber am andren Tage wieder, brachte ein gewaltiges Gefäß mit, das mit der kostbaren Myrrhensalbe, welche Stakte heißt, gefüllt war, und ließ es über dem Kopfe Dessen, der ihn glücklich gepriesen hatte, ausgießen. Sobald Dies geschehn war, sprangen Alle, die sich im Badehause befanden, schaarenweis auf, rannten herbei, um auch etwas von der Salbe zu erwischen und sich damit einzuschmieren. Auch der König rannte in derselben Art herbei, und wie nun der Boden schlüpfrig war, und Einer über den Andern herfiel, so gab es ein laut schallendes Gelächter.

Athen., Deipn. 5, 23. Bei einem großen, feierlichen Aufzuge, welchen derselbe König bei Gelegenheit der Daphnischen Spiele hielt, befanden sich auch 300 Weiber, welche aus goldnen Urnen Salben umherspritzten.

Weiteres über Oele und Salben findet man bei Athen., Deipn. 2, 74; 9, 77; 12, 78; 15, 34. — Um zu zeigen, wie sich ein ächter Stutzer salbt, ist da z. B. 12, 78 eine Stelle aus der Alcestis des Dichters Antiphanes angeführt, wo es heißt: „Wenn er sich gebadet hat, läßt er sich aus einem goldnen Becken Hände und Füße mit ägyptischer Salbe einreiben, mit phönicischer Salbe Wangen und Brust, mit Minzensalbe [σισύμβρινον] die Arme, mit Majoransalbe [ἀμαράκινον] die Augenbraunen und das Haupthaar, mit Thymiansalbe Kniee und Hals." — Es wird auch ebenda aus dem Gedichte Prokris eine Stelle angeführt, wo vorgeschrieben ist, wie der Schooshund der Prokris abgewartet werden soll: A. „Mach dem Hündchen ein weiches Lager von milesischer Wolle zurecht, und lege eine hübsche Purpurdecke über." — B. „Du lieber Gott!" — A. „Koch ihm Weizengraupen mit Gänsemilch!" [449]) — B. „Alle Tausend!" — A. „Salbe ihm die Füße mit megallischer Salbe!" —

---

[449]) Gänsemilch ist wohl die mit Honig gemischte Milch, worin Gänseleberu eingeweicht werden. Ich habe davon in der Zoologie der Alten, Seite 405, gesprochen.

Bei Athenäus 15, 34 werden nach der Mahlzeit Salben in goldnen Gefäßen herumgegeben, und man macht sich den Spaß, einem schlafenden Gaste das Gesicht tüchtig damit einzuschmieren.

b. Brennöl.

Die Beleuchtung im Hause geschah bei Griechen und Römern in der Regel mit Oel und Lampen; das Oel war wohl mit wenigen Ausnahmen Olivenöl. — Es sind noch sehr viele Lampen aus dem hohen Alterthum vorhanden, namentlich hat man viele in Gräbern, denn den Todten gab man eine Lampe mit, viele auch in Herkulanum und Pompeji gefunden. Sie sind theils aus Thon gebrannt, theils aus Bronze gegossen, theils ganz einfach, theils mit allen möglichen Zierathen geschmückt. Das Wesentliche ist natürlich immer die Höhlung für's Oel, und die Dille [μύξα, rostrum] zur Aufnahme des Dochtes. Das letztere war nur schwach, durfte auch nicht weit herausgezogen werden, weil sonst unangenehmer Rauch entstanden wäre. Man mußte also, wenn man helleres Licht brauchte, Lampen anwenden, die mehrere Dillen hatten[430]), oder mehrere Lampen mit einfacher Dille. Man hat in Sammlungen Lampen mit 1 bis 14 Dillen. Siehe Antich. di Ercol. 8, t. 14 bis 16.

Viele Lampen hatten die Einrichtung, daß man sie aufhängen konnte, und man hatte eigens zu diesem Zwecke bestimmte, aus Bronze, Marmor u. s. w. gefertigte Gestelle, deren jedes für mehr oder weniger Lampen eingerichtet war.

Auch die Laternen waren so eingerichtet, daß in jeder eine Lampe zu stehn kam. Statt des Glases dienten bei ihnen in der Regel durchsichtige Hornplatten. — Im Freien bediente man sich statt der Laternen auch der Fackeln.

Herodot erzählt 2, 62, „daß die Aegyptier allemal in der Nacht, wo in Saïs das Opferfest gefeiert wurde, sowohl in Saïs als in ganz Aegypten die Nacht hindurch alle Lampen unter freiem Himmel um die Häuser herum haben brennen lassen. Man nannte daher dieses Fest das Lampenfest."

Von einer nächtlichen Erleuchtung in den Straßen der Städte Griechenlands und Italiens findet man keine bestimmten Spuren in den alten Schriftstellern. In Rom ward jedoch bei nächtlichen Spielen

[430]) Daher lucerna polymyxos (πολύμυξος), Martial. 14, 41 in lemm.

der Markt erleuchtet, s. Nonius, p. 206. Caligula ließ bei solchen Gelegenheiten die ganze Stadt erleuchten, s. Sueton. de Caligula 18. Als Cicero, nach Dämpfung der Catilinarischen Unruhen, in später Nacht nach Hause ging, wurden ihm zu Ehren in allen Straßen Lampen und Fackeln angezündet, s. Plutarch. de Cicerone p. m. 871. Kaiser Constantin ließ am Abend des Osterfestes ganz Konstantinopel mit vielen Lampen und Wachslichtern erleuchten, s. Eusebii Pamphili lib. 4 de vita Constantini, cap. 22. — Die Kirchenväter der ersten Jahrhunderte haben oft dawider geeifert, daß die Christen bei öffentlichen Feierlichkeiten der Nichtchristen, diesen zu Gefallen, auch ihre Häuser beleuchteten, s. Tertullian. de idololatria, cap. 15, p. 523. — An Geburtstagen erleuchtete man die Häuser dadurch, daß man Lampen bei Nacht an Ketten aushing, und in Rom ließ man diese Lampen sogar den Tag über brennen, s. Justi Lipsii Electorum lib. 1, cap. 3.

Zu Antiochia in Syrien hat man zu Anfang des vierten Jahrhunderts nach Christo Straßenbeleuchtung gehabt. Libanius, welcher zu der genannten Zeit lebte, sagt vol. 2, p. 387, ed. Lutetiä apud Morellum: „Ist das Licht der Sonne erloschen, so brennen bei uns andre Lichter, und zwar so hell, daß die Nacht sich nur durch die Verschiedenheit des Lichts, aber nicht an Helligkeit vom Tage unterscheidet, und daß sich ein Jeder nach Belieben auch bei Nacht mit Arbeiten, Lachen, Singen u. s. w. beschäftigen kann.

Zur Zeit des byzantinischen Kaisers Justinian, welcher vom Jahr 527 bis 565 nach Christo regierte, muß die Beleuchtung in Städten schon ziemlich weit verbreitet gewesen sein, denn Procopius erzählt, dieser Kaiser habe die Kassen dergestalt erschöpft, daß sie weder die Aerzte und Lehrer besolden, noch die Erleuchtung unterhalten konnten. (Beckmann, Geschichte der Erfindungen, Bd. 1, S. 62 ff., u. Bd. 2, S. 520 ff.)

c. Oel zum Salben der Haut.

Daß die alten Griechen und Römer ihre Haut fleißig mit bloßem Olivenöl oder mit Salben salbten, welche letztere in der Regel aus Olivenöl mit gewürzhaften und wohlriechenden Zusätzen bestanden, ist theils schon bei den Salben besprochen, theils noch aus vielen dort nicht genannten Stellen alter Schriftsteller zu erweisen. — Hier soll nur noch hinzugesetzt werden, daß man beim Baden,

bevor man sich neu salbte, erst die alte Salbe von der Haut abkratzte, und daß man sich zu diesem Zwecke eigner Instrumente bediente, deren man noch viele in den Bädern Pompeji's gefunden hat; die Römer nannten sie strigilis. Sie bestehn aus einer Klinge, die hakenförmig seitwärts gebogen und mit einem Griffe versehn ist. Die Klinge ist an der Innenseite ihrer Biegung etwas rinnenförmig gebogen, so daß sich das Abgeschabte in dieser Rinne sammelt.

Als Gründe zur Einölung der Haut hat man sich zu denken, daß das Oel im Sommer das Schwitzen, im Winter das Frieren mäßigen, zu jeder Zeit die Glieder schmeidigen, und namentlich auch den Reiz der wollnen Kleidung auf die Haut mindern sollte.

Den Gebrauch des Einölens gegen die Kälte ersieht man namentlich recht gut aus der Erzählung des Livius 21, 54 u. 55: „Hannibal stand am Trebiaflusse den Römern gegenüber, lockte an einem kalten Wintertage durch abgeschickte Reiter die Römer früh morgens aus dem Lager, brachte sie durch Neckereien dahin, daß sie durch den Fluß wateten, dann halb erstarrt vor Kälte und matt vor Hunger das Ufer bestiegen, auf dem er selbst sein Lager aufgeschlagen hatte. In diesem war indessen bei jedem Zelt ein Feuer angemacht, die Soldaten wärmten sich daran in aller Ruhe, rieben sich tüchtig mit Oel ein, frühstückten ganz gehörig, rückten dann den Römern entgegen, und brachten ihnen eine entsetzliche Niederlage bei."

d. Oelmagazin.

In dem Laden eines Oelhändlers zu Pompeji hat man, nebst andren Oelbehältern, auch 8 irdene gefunden, welche in den Ladentisch eingelassen waren, und zum Theil noch Oliven und verdicktes Oel enthielten.

Vitruv. de archit. 6, 9 schreibt für die Oelkammer vor, daß sie ihre Fenster nach Süden haben und warm liegen muß.

e. Oel beim Fischfang.

Wir haben in der Zoologie der alten Römer und Griechen, Seite 515, aus Oppian ersehn, daß die Taucher, welche Badeschwämme am Grunde des Meeres holten, Oel im Munde mit hinunter nahmen, und es in der Tiefe ausspritzten, um das Wasser durchsichtiger zu machen.

Plutarchus stellt in seinen Quästiones naturales 12,

t. IV, p. 698 W., eine Untersuchung darüber an, warum Oel das Meer durchsichtig und ruhig macht.

Auch jetzt noch gießen Fischer, wenn sie die am Meeresgrunde liegenden Fische besser sehen wollen, Oel oder Thran auf die Oberfläche.

XXVII. Balsam.

Theophrast., Hist. plant. 9, 6. Der **Balsam** [βάλσαμον] wird in der Niederung Syriens gewonnen, und zwar, wie man sagt, nur aus zwei großen Gärten. Der Baum soll die Größe eines großen Granatbaums [ῥόα] haben und ungemein ästig sein. Die Blätter sollen denen der Raute [πήγανον] ähnlich, aber weißlich und immergrün sein; die Frucht soll der des Terpenthinbaums [τέρμινθος] an Größe, Gestalt und Farbe gleichkommen, dabei auch sehr angenehm riechen. Der Saft [δάκρυον] werde durch Einschnitte gesammelt; man mache die Einschnitte mit eisernen Nägeln während der Hundstage bei erstickender Hitze in den Stamm und die oberen Theile. Das Einsammeln daure den ganzen Sommer hindurch; es fließe nicht viel aus, und ein Mann sammle in einem Tage eine Muschelschale voll. Der Geruch sei ausgezeichnet und stark, so daß man ihn weithin rieche. Uebrigens kommt der Balsam nicht rein, sondern gemischt mit allerlei Zusätzen in Handel. Auch die ruthenförmigen Zweige sind sehr wohlriechend, kommen deswegen in Handel, werden theuer bezahlt, und des Gewinnstes wegen vom Baume geschnitten. Die Bäume werden in Syrien sorgsam gepflegt und bewässert. — Wilden Balsam soll es nirgends geben. — Der reine Balsam ist doppelt so theuer, als der gemischte, und letzterer in Hinsicht auf Wohlgeruch verschieden.

Diodorus Siculus 2, 48. In einem Thale Syriens wächst der **Balsam**, und liefert bedeutenden Gewinn, weil das Gewächs außerdem in der ganzen Welt nicht gefunden, und dennoch der Balsam von den Aerzten sehr gesucht wird.

Strabo 16, 2. In der Nähe von Jericho ist in einer gut bewässerten Gegend der **Balsamgarten** und ein königliches Schloß. Der Balsam wird aus einem Strauche gewonnen, in dessen Rinde man Einschnitte macht; den ausfließenden schleimigen Saft fängt

man in Gefäßen auf. Er heilt Kopfschmerzen wunderbar schnell, thut den Augen wohl, und ist um so theurer, weil er hier allein gewonnen wird.

Dioscorides de mat. med. 1, 18[451]).

XXVIII. Harze und Gummiharze[452]).

Diosc. de m. m. 1, 77: Die Myrrhe [σμύρνα] tropft aus einem in Arabien heimischen Baume, welcher der Nil-Mimosa [αἰγυπτιακὴ ἀκάνθη] [453]) ähnlich ist. Schneidet man den Myrrhenbaum an, so fließt der Saft in Tropfen auf untergelegte Matten, während ein Theil am Baume selbst hängen bleibt und verhärtet. — Eine Sorte, die man Feldmyrrhe nennt, ist fett und gibt ausgepreßt die Stakte[454]); eine andre heißt gabirea, wächst an fruchtbaren Stellen und gibt auch viel Stakte. Die beste Sorte heißt die troglodytische von dem Lande, das sie erzeugt; sie ist grünlich, durchscheinend, und schmeckt beißend. Es gibt noch mehrere andre Sorten, die geringer und magrer sind. — Verfälscht wird die Myrrhe mit Gummi [κόμμι], das man in Wasser einweicht, worin Myrrhe gelegen hat. Gute Myrrhe muß noch frisch, zerreiblich, leicht, überall von gleicher Farbe sein, und beim Zerbrechen inwendig weiße Flecken zeigen, die wie ein Händenagel aussehn und glatt sind, sie muß ferner aus kleinen Klümpchen bestehn, bitter und scharf schmecken, gut riechen. Die schwere und pechfarbige gilt für schlecht. — Die Myrrhe wird äußerlich und innerlich vielfach als Arznei gebraucht. Man verbrennt sie auch, sammelt den Ruß [λιγνύς], wie vom Weihrauch, und benutzt ihn auch eben so.

Diosc. de m. m. 1, 78. Böotische Myrrhe heißt die

---

[451]) Auch Dioskorides gibt an, der Balsam komme aus Syrien, und spricht viel von seiner Anwendung als Heilmittel. — Der Balsam, von welchem die eben angeführten Schriften sprechen, ist der Gilead-Balsam (Mekka-Balsam); er kommt von einem kleinen Baume, Amyris gileadensis, Linné, der heutiges Tages im Glücklichen und Steinigen Arabien wächst.

[452]) Ueber das Harz der Nadelbäume vergleiche man, was bei der Familie der Nadel-Pflanzen gesagt wird.

[453]) Mimosa nilotica, Linné. — [454]) Ist schon bei den Salben genannt.

klein geschnittne Wurzel einer in Böotien wild wachsenden Pflanze[455]). Am brauchbarsten ist sie, wenn sie den angenehmen Geruch der ächten Myrrhe hat. Man braucht sie als Heilmittel und zum Räuchern.

Diosc. de m. m. 1, 79. Der Storax [στύραξ] tröpfelt [δάκρυόν ἐστιν] aus einem Baume, welcher dem Quittenbaume ähnlich ist. Man hat ihn am liebsten fett, harzig, gelb mit weißlichen Klümpchen, auch muß er seinen angenehmen Geruch recht lange behalten, und, wenn er erweicht wird, eine honigartige Feuchtigkeit von sich geben. Schlechter ist der schwarze, zerreibliche, kleienartige. Man verfälscht ihn mit sogenanntem Wurmmehl, das man aus Stellen seines Holzes nimmt, die von Gewürm zerfressen sind, oder mischt Honig oder andre Dinge hinzu.

Diosc. de m. m. 1, 80. Das Bdellium [βδέλλιον][456]) nennen Einige Madelkon [μάδελκον], Andre βολχόν. Es tröpfelt aus einem arabischen Baume. Das beste ist bitter, durchscheinend, wie Leim anzusehn, fett, in der Mitte leicht erweichend, ohne Beimischung von Holztheilen oder andren Unreinigkeiten; auf glühende Kohlen gestreut, gibt es einen angenehmen Geruch. — Eine zweite Sorte ist schmutzig und schwarz, bildet größere Klumpen und kommt aus Indien. — Es kommt auch eine Sorte von Petra; sie ist trocken, harzig, bläulich, hat die Güte zweiten Ranges. — Man verfälscht das Bdellium mit Gummi; dann ist es aber nicht mehr so bitter und riecht beim Räuchern nicht so angenehm. Es wird innerlich und äußerlich angewandt.

Diosc. de m. m. 1, 81. Der Weihrauch [λίβανος][457]) kommt aus dem Theile Arabiens, welcher das Weihrauchland [λιβανοφόρος] heißt. Der beste heißt Stagonias, kommt in walzigen Stückchen vor, läßt sich nicht zerschneiden, wohl aber zerbrechen, ist inwendig fett, und brennt gleich an, wenn er auf glühende Kohlen kommt. — Es gibt auch eine indische Sorte; sie ist weingelblich, in's Bläu-

[455]) Durch Vergleichung der Stelle des Theophrast, Hist. plant. 7, 6, stellt sich heraus, daß hier das Olusatrum, Smyrnium Olusatrum, Linné, ἱπποσέλινον, gemeint ist.

[456]) Das Bdellium ist ein balsamisches Harz, welches jetzt aus Aegypten, Arabien und Ostindien bezogen und als Zusatz zu Räucherpulvern oder Pflastern gebraucht wird.

[457]) Der Weihrauch vom Weihrauchbaum, Amyris serrata (Boswellia serrata, Roxb.), ist ein aus Harz, Gummi und flüchtigem Oele bestehender Stoff.

liche ziehend. Um walzige Stückchen daraus zu machen, schneidet man sie erst vierkantig zu, thut sie in ein Gefäß, und dreht dieses so lange, bis sich von allen Stückchen die Kanten weggeschliffen haben. Es gibt auch mehrere andre Sorten. Verfälscht wird der Weihrauch mit Pinienharz und Gummi. Der Betrug ist jedoch leicht zu erkennen, weil das Gummi nicht brennt, das Pinienharz sich in Rauch verwandelt, der Weihrauch aber klar brennt. Auch der Geruch gibt ein sichres Merkmal. Die Anwendung des Weihrauchs als Arznei ist sehr mannichfaltig. Man verbrennt ihn auch zu gewissen Zwecken so, daß er sich zum Theil in Ruß verwandelt, welchen man auffängt, oder man thut ihn in einen gut geschlossenen und verstrichenen Topf und glüht ihn darin aus. Dann kann man die aus ihm entstandene Kohle leicht in Staub verwandeln.

Diosc. de m. m. 1, 82. Die Weihrauchrinde [*φλοιὸς λιβάνου*][458]) ist am besten, wenn sie dick, fett, wohlriechend, frisch, glatt und nicht mit Flechten bewachsen ist. Im Handel mischt man betrügerischer Weise die Rinde des Weihrauchs mit der von Arven [*φλοιὸς στροβίλινος*] und von Pinien [*φλοιὸς πιτύϊνος*]. Man findet aber den Unterschied leicht im Feuer, denn die zuletzt genannten Rinden geben viel Ruß und keinen Wohlgeruch, die Weihrauchrinde dagegen verbrennt mit Wohlgeruch. Sie wird wie Weihrauch als Arznei gebraucht, wirkt aber zusammenziehender.

Diosc. de m. m. 1, 83. Die Weihrauch-Manna [*μάννα λιβάνου*][459]) ist am besten, wenn sie weiß, rein und in kleine Bröckchen vertheilt ist. Sie wird gebraucht wie Weihrauch, hat aber etwas geringere Wirkung. Man verfälscht sie mit klein gestoßnem Pinienharz und gestoßner Weihrauchrinde.

Diosc. de m. m. 1, 84. Weihrauchruß [*αἰθάλη λιβανωτοῦ*] bekommt man so: Man nimmt einzelne Weihrauchstückchen mit der Zange, brennt sie an einer Lampe an, und legt sie in einen neuen irdnen Topf. Auf diesen setzt man einen verkehrten ehernen Topf, der in der Mitte ein Loch hat. Zwischen beide Töpfe legt man ein paar Steinchen, so daß ein Ritz entsteht, durch welchen man bequem hineinsehn und beobachten kann, ob der Weihrauch wirklich

[458]) Rinde des Weihrauchbaums, Amyris serrata.

[459]) War wohl nur dadurch von dem im 81. Kapitel genannten Weihrauch verschieden, daß sie in Krümchen, nicht in walzigen Stückchen, verhandelt wurde.

brennt, und durch welchen man auch neuen Weihrauch hinein werfen kann, bevor der früher hinein gethane ganz erloschen ist. So fährt man fort, bis man genug Ruß zu haben glaubt. Während des Brennens kühlt man immerfort das eherne Gefäß mit einem in kaltes Wasser getauchten Schwamm, denn der Ruß hängt sich fester an, wenn der Deckel kalt ist; wenn dieser im Gegentheil warm wird, so fällt der Ruß leicht ab und mischt sich mit der Asche des Weihrauchs. Die letztere wird besonders aufgehoben. Der Weihrauchruß dient zur Reinigung der Geschwüre u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 85. Auf dieselbe Weise gewinnt man Ruß [λιγνὺς] aus Myrrhe, Pech [ῥητίνη], Storax und anderen harzigen Stoffen.

Diosc. de m. m. 1, 90. Der Mastix [μαστίχη] ist ein Harz [ῥητίνη] aus dem Mastixbaum [σχῖνη] [160]. Dem Magen bekommt er gut; er wird zu Zahnpulvern und zu Stoffen gethan, mit denen man die Haut des Gesichtes glänzend macht; man kaut ihn auch, um das Zahnfleisch zu stärken und den Hauch angenehm zu machen. Der beste kommt von der Insel Chios; er ist glänzend, hat die Farbe tyrrhenischen Wachses, ist trocken, zerreiblich, wohlriechend; den grünen hat man weniger gern. Im Handel wird er durch Weihrauch und Arvenharz verfälscht.

Diosc. de m. m. 1, 92. Aus der Pinie [πίτυς] und Kiefer [πεύκη] [161] kommt ein flüssiges Harz; man bringt es aus Gallien und Etrurien, früher wurde es auch von Kolophon gebracht und deswegen Kolophonium [κολοφωνία] genannt. Es kommt auch vom Fuße der Alpen aus dem Baume, welchen die Leute dort Larix [λάριξ, Lärche] nennen. An Farbe sind sie verschieden, denn es gibt rein weißes, ölfarbiges, honigfarbiges, wie das vom Lärchenbaum. Auch die Cypresse gibt ein flüssiges Harz. — Trocknes Harz kommt von der Arve [στροβιλίνη ῥητίνη], der Weißtanne [ἐλατίνη ῥητίνη], der Schwarzkiefer [πευκίνη ῥητίνη], der Pinie [πιτυΐνη ῥητίνη]. Man wählt von allen das, was am besten riecht, durchsichtig, weder zu trocken noch zu naß, sondern wie Wachs ist und sich zerreiben läßt. Am besten ist das von Pinien und Weißtannen, denn sie riechen gut und fast wie Weih-

[160]) Pistacia Lentiscus, Linné.

[161]) Pinus Laricio, Poiret, und andre Kiefern.

rauch; vorzüglich schätzt man das von der Insel Pityusa[162]), welche bei Spanien liegt.

Diosc. de m. m. 1, 93. Gekocht wird das flüssige Harz in einem Gefäße, wovon nur der vierte Theil von der hinein gethanen Masse gefüllt wird; letztere besteht aus 1 Maß Harz, 2 Maß Regenwasser. Sie wird langsam über einem Kohlenfeuer gekocht, und nur so lange, bis das Harz, wenn es kalt ist, nicht mehr riecht, aber zerreiblich und trocken ist, und vom Finger keinen Eindruck mehr annimmt. Vorher wird es aber durchgeseiht, um es von jeder Unreinigkeit zu befreien. — Man kocht das flüssige Harz auch ohne Wasser, und zwar anfangs nur langsam auf Kohlenfeuer, später stärker, und zwar 3 Tage und 3 Nächte hindurch. — Ist das Harz schon vorher trocken, so wird es nur Einen Tag lang gekocht.

Ausgeglühtes Harz wird als Zusatz zu wohlriechenden, erweichenden Pflastern, zu stärkenden Arzneien und zum Färben der Salben gebraucht.

Den Ruß gewinnt man aus dem Harze wie aus dem Weihrauch. Er dient vorzugsweis zum Färben der Augenlieder, so wie zur Heilung ihrer Krankheiten. — Aus Ruß wird auch die schwarze Tinte [τὸ μέλαν] gemacht, mit der wir schreiben.

Diosc. de m. m. 1, 94. Flüssiges Pech [πίσσα ὑγρὰ] bekommt man aus dem fettesten Holz der Kiefer und Pinie. Das beste ist glänzend, glatt, rein. Es wird innerlich und äußerlich vielfach als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 95. Pechöl [πισσέλαιον] wird aus Pech bereitet, indem man die wässerigen Theile desselben auffängt. Man kocht zu diesem Zwecke das Pech, breitet reinliche Schafpelze darüber aus, und drückt diese, wenn sie von dem Dampfe durchzogen sind, in ein Gefäß aus. Das Pechöl wird ungefähr so angewendet, wie das flüssige Pech.

Diosc. de m. m. 1, 96. Aus flüssigem Pech macht man auch Ruß [λιγνὺς] in folgender Art: In eine neue, mit einem Docht versehene Lampe thut man Pech, brennt den Docht an, setzt die Lampe in einen Topf, der unten weiter ist als oben, und unten Löcher hat, deckt ihn zu und läßt die Lampe fortbrennen. Ist das Pech in der Lampe abgebrannt, so thut man neues hinein, und fährt fort, bis

[162]) Πιτυοῦσα, d. h. Pinieninsel, jetzt Yviza.

man genug Ruß hat. Man braucht solches Ruß zu Farben, mit welchen die Augenlieder schön schwarz gefärbt werden, auch als Heilmittel für die Augenlieder.

Plin. 16, 11, 21. Das flüssige Pech [pix liquida] zum Betheeren der Schiffe und zu vielerlei andrem Gebrauch wird in Europa aus Kiefernholz [täda][163]) geschweelt. Man spaltet das Holz, thut es in einen Ofen, schließt diesen und umgibt ihn rings mit Feuer. Zuerst geht eine dünnflüssige Feuchtigkeit aus und wird durch eine Rinne abgeleitet. Diese Flüssigkeit heißt in Syrien Cedrium [cedrium], und sie ist so kräftig, daß man in Aegypten Leichen durch sie unverweslich macht.

Plin. 16, 11, 22. Was später ausfließt ist dicker und gibt Pech [pix]. Man thut es in kupferne Kessel und siedet es darin mit Essig. Es wird auch bruttisches Pech genannt, dient zum Verpichen der Tonnen und andrer Gefäße, und unterscheidet sich von andren Pechsorten durch seine Zähigkeit, durch röthliche Farbe und größere Fettigkeit. — Das Alles wird auch aus der Rothtanne [picea] gemacht, wobei man, wenn man nicht anders kann, das Holz in Meilern, wie wenn man Kohlen brennt, ausschweelt. — Das Pech setzt man, nachdem es zu Staub gestoßen worden, dem Weine zu. — Man reinigt auch unreines Pech, indem man es mit Wasser leicht abkocht und dann durchseiht; es erscheint darauf braunroth und zäh, und heißt dann Tropfenpech [stillaticia].

Wenn man die zuerst ausfließenden Harztropfen und etwas von der Rinde, woran sie hängen, nimmt, Alles bis zum Durchsieben klein schneidet, dann Wasser übergießt, die Masse in's Kochen bringt, und endlich das Harz durch Auspressen absondert, so bekommt man einen für die Aerzte sehr brauchbaren Stoff. Manche lassen die Masse ohne Wasser einen Tag lang in einem Gefäße aus hellfarbiger Bronze kochen, und eben so das Harz vom Terpenthinbaum [terebinthus] in einem Tiegel, der in glühender Asche steht. — Das Harz aus dem Mastixbaum [lentiscus] steht dem des Terpenthinbaums nahe.

---

[163]) Täda ist die Gemeine Kiefer, Pinus sylvestris, Linné. — Hier ist aber jedenfalls unter täda auch die Schwarzkiefer, Pinus Laricio, Poiret, die Aleppokiefer, Pinus halepensis, Miller, und die in Griechenland heimische Strandkiefer, Pinus maritima, Lambert, mitbegriffen.

Plin. 16, 11, 23. Wenn man das Pech, womit die Seeschiffe bestrichen sind, abkratzt und mit Wachs zusammenschmilzt, so bekommt man eine Mischung, die Zopissa [zopissa] heißt; man hält sie für weit wirksamer zu arzneilichen Zwecken als andre Pechsorten, indem wahrscheinlich das Seesalz die Wirkung verstärkt.

Will man Harz aus der Rothtanne [picea] gewinnen, so reißt man an der Sonnenseite des Baumes einen Streifen Rinde ab, der höchstens 2 Fuß lang ist, und so, daß die Wunde etwa eine Elle von der Erde entfernt bleibt. Hat das Harz aufgehört, aus dieser Wunde zu fließen, so macht man eine zweite, und später eine dritte. Später haut man den Baum ganz ab, und schweelt auch das Kernholz [medulla] aus.

In Syrien werden auf dieselbe Art Rindenstreifen vom Terpenthinbaum gerissen, jedoch nicht bloß vom Stamm, sondern auch von Aesten und Wurzeln. — In Macedonien schweelt man auch Pech aus dem Holze des Lärchenbaums [larix].

Das beste Pech gewinnt man an sonnigen Stellen, aber in nördlicher Lage. Nach einem kalten Winter ist es schlechter, an Menge und Ansehn geringer. Einige behaupten, in Gebirgen fließe es reichlicher, habe eine schönere Farbe, besseren Geschmack und Geruch, gebe aber beim Abkochen weniger Pech, weil man mehr Schaum abschöpfen müsse. Bei heiterem Wetter gäben die Bäume weniger Ertrag. Manche Bäume liefern schon im nächsten Jahre nach dem Anreißen reichliche Ausbeute, andre erst im zweiten, wieder andre erst im dritten. Die durch das Anreißen entstandene Wunde bleibt für immer offen, überzieht sich nicht wieder mit Rinde, und gibt immerfort Harz.

XXIX. Ruß, schwarze Tinte, schwarze Farbe.

Vitruv. de architectura 7, 10, 59. Um Ruß zu gewinnen, wird eine Kammer gebaut, deren Wände, Boden und Decke mit glattem Marmor belegt sind. Vor dieser Kammer wird ein kleiner Ofen gebaut, dessen Ausgang in die Kammer mündet, und dessen Eingang gut geschlossen werden kann, so daß die Flamme nicht zurückschlägt. In den Ofen legt man Harz [resina], brennt es an, und so zieht der Ruß [fuligo] in die Kammer und hängt sich daselbst

an die Wände und die Decke. Dort wird er gesammelt, dann mit Gummi zusammengerieben, und gibt so die Schreibtinte [atramentum librarium]. — Den übrigen Ruß gebrauchen die Stuckaturarbeiter [tector] bei ihren Malereien an den Wänden; sie reiben ihn zu diesem Zwecke mit Leim [glutinum] zusammen.

Vitruv. de arch. 7, 10, 60. Hat der Stuckaturarbeiter keinen Ruß, so bereitet er sich auf folgende Weise eine schöne schwarze Farbe: Er verbrennt Reisig [sarmentum] oder Kienspähne [tädä schidiä], bis sie zu Kohle werden, löscht diese sodann, und reibt sie in einem Mörser mit Leim. — Eine gute schwarze Farbe gibt auch Weinhefen [fex vini], welche getrocknet, in einem Ofen geglüht, und dann mit Leim gemischt wird.

Diosc. de m. m. 5, 181 u. 182. Der Ruß [ἀσβόλη], dessen sich die Maler bedienen, wird aus den Glashütten [ὑελουργεῖον] bezogen, weil er da am besten ist. Er wird auch als Arznei gebraucht. — Die schwarze Tinte [μέλαν], mit der wir zu schreiben pflegen, wird aus dem Ruß von Kienholz [δᾳδίον] gemacht. Man mischt 3 Unzen Ruß mit 1 Unze Gummi. — Man macht auch Tinte aus dem Ruß von Harz, oder aus dem, welcher sich in Glashütten ansetzt. Im letzteren Falle setzt man zu dem Ruß Gummi [κόμμι] und Kupfervitriol [χάλκανθον]. Diese Tinte wird auch auf Wunden gestrichen, welche durch siedendes Wasser entstanden sind.

Plin. 27, 7, 28. Unter die Tinte mischt man eine Abkochung von Wermuth, damit die Mäuse sie nicht angehn.

Plin. 35, 6, 25. Schwarze Tinte und Farbe [atramentum] wird aus Ruß [fuligo] von verbranntem Harz [resina] und Pech [pix] gemacht, und man hat zu diesem Zwecke auch geschlossene Kammern, in welchen sich der Ruß sammelt. Die beste schwarze Tinte und Farbe kommt von Kiefern [teda][464]). Sie wird übrigens mit dem Ruß aus Oefen und Bädern verfälscht. Man macht sie auch aus geglühter Weinhefe [vini fäx]. Die berühmten athenienischen Maler Polygnotus und Mikon machten ihre schwarze Farbe auch aus Weintrestern [vinaceum]. Apelles erfand die schwarze Farbe aus verkohltem Elfenbein, und man nennt solche Elephantinon. Es wird auch schwarze Farbe aus Indien gebracht, deren Zusammensetzung mir aber unbekannt ist. Es

[464]) Pinus sylvestris, Linné.

wird auch welche aus dem feinen Ruß [flos niger] gemacht, der sich an ehernen Kesseln ansetzt, oder aus Kiefernkohle, die man in einem Mörser stößt. — Alle schwarze Farbe wird an der Sonne fertig gemacht, die Schreibtinte mit Zusatz von Gummi [gummi], die Malerfarbe mit Zusatz von Leim [glutinum]. Macht man sie mit Essig flüssig, so läßt sie sich nicht leicht wieder auswaschen.

Nachtrag. Das Tintenfaß nennt Pollux 4, 18 u. 10, 59 πυξίον und μελανοδόχον; bei den alten römischen Schriftstellern scheint kein Name dafür vorzukommen; doch nennt es die lateinische Uebersetzung der Bibel, welche man Vulgata zu nennen pflegt, atramentarium, Ezech. 9, 2.

XXX. Gummi.

Theophr., Hist. plant. 4, 3, 8. Die Mimosa [ἄκανθα][465] in Aegypten liefert das Gummi [κόμμι]; es fließt von selbst aus, oder aus Wunden, die man absichtlich macht.

Diosc. de m. m. 1, 133. Aus einem in Aegypten wachsenden, stachligen Strauche, den man Akazie [ἀκακία][466] nennt, fließt das Gummi, welches vielfach als Arznei angewendet wird.

Plin. 13, 11, 20. Dasjenige Gummi [gummi], welches ein in Aegypten heimischer, dorniger Baum liefert, ist besser als andre Gummisorten. Es kommt in wurmförmig gedrehten Stücken in Handel, hat eine dunkle Farbe, ist ohne fremdartige Beimischung, und klebt an den Zähnen. Das Gummi vom bittren Mandelbaum und vom Kirschbaum ist geringer, und das vom Pflaumenbaum ist das schlechteste. Zuweilen fließt auch Gummi aus Weinstöcken und Oelbäumen; das aus den Ulmen auf dem Berge Korykus in Cilicien fließende und das der Wachholdern ist unbrauchbar[467]. — Von dem Baume, welchen man Sarkokolla

[465]) Mimosa nilotica, Linné.

[466]) Ist ebenfalls die Nil-Mimosa, Mimosa nilotica, Linné.

[467]) Aus Weinstöcken, Oelbäumen, Ulmen und Wachholdern kommt wohl kein eigentliches Gummi. — Am Wachholder wächst bei nassem Wetter ein gallertartiger, orangefarbner Schwamm, Tremella juniperina, Linné (Gymnosporangium juniperi, Link), den man leicht für Gummi ansehn kann.

[sarcocolla][468]) nennt, kommt ein Gummi[469]), dessen sich Maler und Aerzte mit Vortheil bedienen; es gleicht dem Weihrauchstaube. Das weiße ist besser als das rothe.

XXXI. Pflanzenfarben.

Daß Ruß und Kohle zu schwarzer Farbe gebraucht werden, haben wir schon unter dem Abschnitt XXIX. gesehn. — Hier möge noch ein Auszug aus Vitruv folgen:

Vitruv. de arch. 7, 14. Um für Wandgemälde eine Purpurfarbe zu bekommen, färbt man Kreide mit Krapp [rubia][470]) und Hysginum[471]). — Man zieht auch andre Farben aus Blumen: Um z. B. ein Ochergelb zu bekommen, wirft man trockne Veilchen [viola] in ein Gefäß, gießt Wasser auf, und läßt die Mischung kochen. Ist sie wieder abgekühlt, so schüttet man sie in ein leinenes Tuch, drückt sie aus, und thut das von den Veilchen gefärbte Wasser in einen Mörser, und reibt es mit eretrischer Kreide zusammen. — Man macht auch eine schöne Purpurfarbe aus Heidelbeere [vaccinium][472]), indem man sie eben so behandelt und Milch hinzuthut. — Ein schönes Grün bekommt man, wenn man etwas blau Gefärbtes mit der gelben Farbe des Wau [luteum][473]) tränkt. — Fehlt es an Indigo [color indicus][474]), so wendet man Waid [vitrum][475]) an.

XXXII. Schminke.

W. A. Becker hat im Charicles, Leipz. 1840, Band 2, S. 232, aus vielen Stellen griechischer Schriftsteller nachgewiesen, daß es bei den griechischen Damen ganz allgemeine Sitte war, das

[468]) Penäa Sarcocolla, Linné. — [469]) Was der Sarkokollabaum liefert, ist ein Gummiharz. — [470]) Rubia tinctorum, Linné.

[471]) Kermesfarbe. — [472]) Vaccinium Myrtillus, Linné.

[473]) Reseda Luetola, Linné. Sie färbt gelb, und das Gelb geht durch Vermischung mit Biau in Grün über.

[474]) Indigofera tinctoria, Linné. — [475]) Isatis tinctoria, Linné.

Gesicht zu schminken, und daß die dazu erforderliche weiße Farbe Bleiweiß [*ψιμύθιον*] war, während das Roth von der Färbenden Ochsenzunge[476]), von *παιδέρως*[477]), von Maulbeeren [*συκάμινον*], von Phykos [*φῦκος*][478]) genommen ward.

An die Einwendungen, welche kluge Leute gegen das Schminken machten, haben sich die Griechinnen nicht im Geringsten gekehrt. — So sagt z. B. Xenophon in seinem Oekonomikus 10, 2 u. 8: „Wenn ich so eine Dame sehe, die sich dick mit Bleiweiß angestrichen hat, um weißer zu erscheinen, als sie wirklich ist, und die sich auch dick mit Färbender Ochsenzunge angepinselt hat, um röther zu erscheinen, als sie wirklich ist, und die Schuhe mit hohen Absätzen trägt, um höher zu erscheinen, als sie wirklich ist: dann muß ich doch bemerken, daß dergleichen Betrug wohl mitunter Fremde täuschen kann, aber Diejenigen gewiß nicht, welche die Dame näher zu beobachten Gelegenheit haben; denn sie sieht früh Morgens, ehe sie sich geschmückt hat, ganz anders aus, als wenn die Toilette gemacht ist; und ist sie angepinselt, so verräth doch jeder Schweißtropfen, jede Thräne, jeder Wassertropfen den Pinsel.“

Athen. 13, 6 (p. 557, f.) führt folgende Stelle des Dichters Eubulus, in dem Stück, welches die Kranzverkäuferinnen [*Στεφανοπώλιδες*] heißt, an: „Die Backen sind mit Bleiweiß und Maulbeersaft beschmiert; und geht nun die Dame im Sommer aus, so fließen von den Augen her zwei schwarze Tintenbäche auf die Backen, von den Backen aber rothe Streifen auf den Hals, und die Haare der Stirn reiben sich am Bleiweiß grau.“

Was die soeben genannten Tintenstriche bedeuten, wissen wir von unsren Untersuchungen über den Ruß (Diosc. de m. m. 1, 93 u. 1, 96), nämlich daß die Damen, und ohne Zweifel die römischen so gut wie die griechischen, sich die Augenlieder mit Tinte schwarz färbten; ja sie färbten sich auch damit die Augenbraunen, wie man z. B. aus Athen. 13, 23 (p. 568, c.) ersieht, wo er sagt: „Hat eine Dame blonde Augenbraunen, so färbt sie sie

---

[476]) Anchusa tinctoria, Linné.

[477]) *Παιδέρως* bedeutet hier eine rothe Farbe, deren Zusammensetzung wohl nicht bekannt; als Pflanze heißt es so viel wie Kerbel.

[478]) Lackmus-Flechte, Roccolla tinctoria, Ach.

mit Ruß." — Man hatte auch für die Augenlieder eine schwarze, Spießglanz enthaltende Farbe, welche *στίμμις ὀμματογράφος* hieß, s. Pollux 5, 101.

XXXIII. Handel mit Indien.

Strabo 17, 1. Früherhin wagten sich kaum 20 Schiffe aus dem Arabischen Meerbusen[479]) hinaus; jetzt aber segeln große Flotten nach Indien und bis an's äußerste Ende von Aethiopien[480]), und bringen die theuersten Waaren nach Aegypten, von wo sie wieder nach andren Ländern ausgeführt werden. In Alexandria ist die Hauptniederlage für jene Waaren, denn die Lage dieser Stadt ist für den Handel äußerst günstig.

XXXIV. Pflanzen Pompeji's.

„Für die Kenntniß der den Pompejanern bekannten Pflanzen", sagt J. F. Schouw, welcher seine Untersuchungen in Pompeji selbst angestellt, in seinem Buche: die Erde, die Pflanzen und der Mensch, Leipzig, Lorck, 1851, „bieten sich zwei Hauptquellen, theils nämlich die in Pompeji und den beiden untergegangenen Städten gefundenen Malereien und andre Darstellungen von Pflanzen, theils Pflanzenreste selbst. Hinsichtlich des ersten Hülfsmittels muß einige Vorsicht angewendet werden. Natürlich sind viele Pflanzendarstellungen so wenig kenntlich, daß sie nicht bestimmt werden können. Und wenn auch die Pflanze kenntlich ist, so ist es dennoch nicht ausgemacht, daß sie bei Pompeji vorkam, denn oft wurde die Vegetation fremder Länder dargestellt. So z. B. findet man häufig die Nilnatur abgebildet: morastige Gegenden mit dem Lotus und der ägyptischen Bohne [Nelumbium], das Nilpferd, das Krokodil, das Ichneumon, Enten, und am Ufer des Wassers die Dattelpalme, z. B. in dem Fußstück des berühmten Mosaiks, von dem man glaubt, daß es Alexander und Darius vorstelle. Oft sind

479) Dem Rothen Meere. — 480) Afrika.

auch die Darstellungen Phantasiegemälde, z. B. ein Lorbeerbaum, der aus einer Dattelpalme wächst, ja als Wurzelschößling aus derselben hervorkommt."

„Zu den Bäumen, welche jetzt besonders dazu beitragen, der Landschaft in Italien Charakter zu geben, gehören die Pinie und Cypresse. Beide fanden sich bei den Alten; davon geben die Schriftsteller und auch die Abbildungen in Pompeji Zeugniß, denn der Pinienzapfen wird mehrmals dargestellt angetroffen, und in Herkulanum hat man verkohlte Pinienkerne gefunden. Die Cypresse findet man sehr häufig in den Landschaften, welche die Wände in den Zimmern der Pompejaner schmücken, und zuweilen im Verein mit der Pinie. Ein dritter, den Ländern des Mittelmeeres eigenthümlicher Nadelbaum, die Aleppische Föhre, findet man auch in Pompeji wiedergegeben. Der Oleander, welcher jetzt die Flußufer schmückt, der Epheu, welcher Mauern und Baumstämme bedeckt, sind beide in Pompeji dargestellt."

„Dagegen gibt es zwei Gewächse, welche jetzt eine bedeutende Rolle in den Landschaften spielen, im Alterthume aber nicht in Italien wuchsen; die sogenannte Aloë (richtiger Agave), welche durch ihre großen, fleischigen Blätter und ihren hohen, kandelaberartigen Blumenstengel bei den Landschaftsmalern so beliebt geworden ist, und welche rings um das Mittelmeer, sowohl angebaut als verwildert, sich vorfindet, verdankt man Amerika; sie konnte folglich den Pompejanern nicht bekannt sein. — Die Indische Feige aus der Gruppe der Kakteen, auffallend durch ihr besondres Aussehen, hauptsächlich durch ihre flach gedrückten, blattähnlichen Zweige, eine Pflanze, welche jetzt in den Ländern des Mittelmeers eben so allgemein als die Aloë ist, und ebenfalls verwildert gefunden wird, ist auch aus Amerika gekommen. Man findet in Pompeji eben so wenig Spuren einer Darstellung dieser so eigenthümlichen Pflanzenform, als von der Aloë."

„Dattelpalmen sieht man häufig in Pompeji dargestellt, aber in der Regel in Verbindung mit ägyptischen Gegenständen, oder in symbolischer Bedeutung. — Die Zwergpalme hat ohne Zweifel dieselbe Rolle wie jetzt gespielt, denn Theophrast berichtet, daß sie sehr allgemein auf Sicilien war; Dasselbe ist jetzt der Fall, während sie nur spärlich an der Bucht Neapels auftritt."

„Wenden wir den Blick auf die angebauten Pflanzen,

so machen die meisten Reisenden, wenn sie Pompeji besuchen, die erste Bekanntschaft mit der Baumwollenkultur. Dicht bei Pompeji's Ruinen finden wir Baumwollenfelder, und hier ist die Nordgrenze der Baumwollenstaude in Italien. Von dieser wichtigen Kleidungspflanze finden wir keine Spuren in den Denkmälern des Alterthums. Aus andren Quellen wissen wir, daß sie dem Alterthum nur als eine indische, und nach den späteren Verfassern zugleich als eine ägyptische Pflanze bekannt war, und daß erst die Araber sie in den Ländern des Mittelmeers verbreiteten. — Ein andres Gewächs, welches mittelbar jetzt eine wichtige Kleidungspflanze in Italien ist, nämlich als Nahrung für die Seidenraupe, ist der Weiße Maulbeerbaum. Auch dieser war den Pompejanern unbekannt. In jener Zeit ward Seide als ein ausländischer Luxusartikel von der größten Kostbarkeit angesehn."

„Unter den Getreidearten war bei den alten Römern der Weizen die vorherrschende, auch die Gerste war allgemein; dagegen fehlten die mehr nordischen Arten Hafer und Roggen. Verkohlte Weizen- und Gerstenkörner sind in Pompeji gefunden worden. Eine schöne Abbildung einer Wachtel, welche Gerstenkörner aus einer Aehre pickt, findet man an einer Wand. Ein Seitenstück dazu stellt eine Wachtel dar, welche an einer Hirsenähre (Panicum italicum) zupft, welche also damals ebenfalls bekannt war. — Dagegen vermissen wir Zeichnungen der durch ihre Form so kenntlichen Kornart Mais, aber wir wissen auch, daß man diesen Amerika verdankt. Jetzt ist sein Anbau in der Umgegend Pompeji's verbreitet. Auch den Reis vermißt man; er war damals auf Ostindien beschränkt. Er wird auch jetzt nicht bei Pompeji angebaut, aber wohl sonst in Italien. Ob die Durra (Sorghum) den Pompejanern bekannt war, darüber geben die pompejanischen Abbildungen keine Aufklärung. — Von Hülsenfrüchten finden wir Saubohnen im verkohlten Zustand, welche vollkommen den jetzigen gleichen."

„Auf Gemälden, Küchengegenstände darstellend, findet man ein Bund Spargel abgebildet, ferner Zwiebeln, Rettige, Rüben, und eine Art kleiner Kürbisse. — Unter den Küchengewächsen haben die Alten die Liebesäpfel (Solarum Lycopersicum) nicht gekannt, als welche von Amerika eingeführt sind."

„Der Oelbaum hat zur Zeit der Pompejaner dieselbe wichtige Rolle wie jetzt gespielt, davon zeugen die Schriftsteller. Oelbaumzweige

findet man häufig dargestellt, und in einem zu Pompeji ausgegrabnem Glas hat man eingemachte Oliven gefunden, welche mit den jetzigen vollkommen übereinstimmen, und die noch ihren Geschmack befaßen, als sie ausgegraben wurden."

„Die Obstsorten, welche in der gegenwärtigen Zeit in jener Gegend am meisten gegessen werden, sind Weintrauben und Feigen; diese sind es auch, welche am häufigsten auf den vielen Obststücken, die man an den pompejanischen Wänden findet, gezeichnet sind. Die Weinrebe spielte ohnedies eine wichtige Rolle, da sie dem Bacchus geheiligt war; und in der Verbindung mit der Verehrung dieses Gottes finden wir sie in vielen Darstellungen. — Häufig treffen wir auch auf Obst- und Thiergemälden Birnen, Aepfel, Kirschen, Mandeln, Pflaumen, Pfirsichen, Granatäpfel und Mispeln. — Der Gegenstand, welchen Einige für eine Ananas gehalten haben, und welcher auf eine Schale gestellt ist, ist nach Tenore's ohne Zweifel richtiger Vermuthung die Spitze einer jungen Zwergpalme, welche auch jetzt in Sicilien gegessen wird."

„Die Abbildung von Orangen-Pflanzen vermißt man in Pompeji gänzlich; sie waren zur Zeit, wo es verschüttet wurde, noch nicht in Europa verbreitet. Italien war damals noch nicht das Land, wo die Citronen blühn, im dunklen Laub die Gold-Orangen glühn."

XXXV. Der Botaniker.

Bei Plinius 20, 17, 73, u. 25, 13, 109, u. 27, 8, 43, heißen die Leute, welche für die Aerzte und Salbenhändler Kräuter sammelten, herbarii; bei Galenus Antidot. 1, 424 bis 434 heißen sie βοτανικοὶ ἄνδρες. Zu seiner Zeit unterhielten die römischen Kaiser Marcus Antoninus und Marcus Aurelius in Kreta, welche für vorzüglich reich an Arzneipflanzen galt, solche Botaniker, welche die gesammelten Kräuter und Wurzeln nach Rom schicken mußten. Sie schickten sie vorzugsweis in Papier gewickelt, auf welchem der Name des Inhalts stand.

XXXVI. Bilderwerke.

Plinius 25, 2, 4 erwähnt, daß die griechischen Schriftsteller Krateuas, Dionysius und Metrodorus Werke herausgegeben, in denen die Pflanzen abgebildet und deren Wirkungen unter die Bilder geschrieben waren. Er fügt jedoch hinzu, daß solche Abbildungen leicht irre führten und in den verschiednen Exemplaren der Bücher auch oft sehr verschieden ausfielen, daß auch die Abweichungen, welche das verschiedne Alter der Pflanzen mit sich bringt, in den Bildern nicht ausgedrückt waren.

Für unsre Zeit ist zu bemerken, daß nicht ein einziges botanisches Bilderwerk aus dem höheren Alterthum sich erhalten hat. Das älteste, welches man kennt, stammt von dem Kremoneser Odon, und führt den Titel: Aemilius Macer de viribus plantarum. Das Buch wurde zuerst in Neapel im Jahr 1477 gedruckt, dann wieder in Mailand 1482, und endlich mehrmals vom Jahre 1506 bis 1590. Die Bilder waren schlechte Holzschnitte.

XXXVII. Klasse: Scheidenkeim-Pflanzen, Endogenen.

a. Familie Gras-Pflanzen, Gramineen.

1) Reis,

Oryza sativa, Linné; ῥύζι und ῥίζι der Neugriechen; riso der jetzigen Italiäner. — Jetzt wird er, wie Fraas sagt, in Griechenland um Lebadia und Mesolonghi gebaut, doch dürfen die Reisfelder der Gesundheit halber nur in 3 Stunden Entfernung von bewohnten Orten sein. — In Nord-Italien findet man Reisfelder an mehreren Stellen; in größter Ausdehnung habe ich sie bei Pavia gesehn. — Die alten Griechen und Römer bauten ihn nicht, kannten ihn aber durch den Handel von Ostindien her, wo sein Vaterland ist.

Aristoteles, Hist. anim. 8, 25. Wenn die Elephanten von einem eisernen Geschoß verwundet sind, so gibt man ihnen Oel zu saufen; wollen sie dieses nicht, so gibt man ihnen eine abgekochte Mischung von Oel und Reiswein [οἶνος ὀρύζης] [481]).

Theophrast., Hist. plant. 4, 4, 10. Die Indier bauen den sogenannten Reis [ὄρυζον] in Menge und machen und kochen daraus Brei [ἕψημα]. An sich sieht er dem Spelt [ζειὰ] ähnlich, enthülst [περιπτισθεὶς] aber den Graupen [χόνδρος]. Er wird leicht verdaut [εὔπεπτος]. Die Pflanze sieht dem Tollkorn [αἶρα] ähnlich, muß lange Zeit hindurch in Wasser stehn, bildet aber keine Aehre [στάχυς], sondern eine Rispe [φόβη] wie der Gemeine Hirsen [κέγχρος] und der Welsche Hirsen [ἔλυμος].

---

481) Nach jetzigem Sprachgebrauch Arak. Dieser wird aus einer Mischung von Zuckerrohr- und Palmensaft mit Reis gewonnen.

Horat., Satir. 2, 3, v. 155. Ist dein Magen leer, so füll' ihn doch mit Reisbrei [ptisanarium oryzä], der ist nicht theuer; für 8 Dreier [as] bekommst du eine Portion, mit der du den Bauch gehörig füllen kannst.

Strabo 15, 1, 18. Aristobulus sagt, der Reis [ὄρυζα] stehe in Indien auf Beeten, die eingedämmt und mit Wasser bedeckt sind; die Höhe dieser Pflanze betrage 4 Ellen; sie trage viele Aehren [πολύσταχυς] und viele Körner [πολύκαρπος], reife zur Zeit, wo die Plejaden untergehn [482]), und werde durch Stampfen enthülst [πτίσσειν] wie Spelt. Er wachse auch in Baktriana, Babylonien, Susis und im untren Syrien. — Megillus sagt, der Reis werde vor der Regenzeit gesät, bedürfe aber doch der künstlichen Bewässerung.

Strabo 15, 1, 53. Die Indier sind sehr mäßig, trinken nur bei Festen Wein, und dieser ist aus Reis gemacht statt aus Gerste. Ihre Hauptspeise ist Reisbrei [ὄρυζα ῥοφητή].

Diosc. de m. m. 2, 117. Der Reis ist eine Getreideart, die an nassen Stellen wächst und mittelmäßig nahrhaft ist.

Plin. 15, 7, 7. Die Indier sollen aus Kastanien, Sesam und Reis Oel machen, die Ichthyophagen sogar aus Fischen [483]).

Plin. 18, 7, 13. In Indien baut man den Reis [oryza], verfertigt auch aus ihm ein Getränk, statt aus Gerste. Die Blätter des Reises sind fleischig u. s. w. [484])

Galenus de alimentorum facultatibus 1, 17. Der Reis wird gekocht, ist schwerer zu verdauen als Graupen [χόνδρος], nährt weniger und schmeckt nicht so gut.

Aelian., Hist. anim. 13, 8. Die gewöhnlichen zahmen Elephanten werden mit Wasser getränkt, die Kriegselephanten aber mit Wein; doch wird dieser nicht aus Weintrauben, sondern aus Reis, auch aus Rohr [κάλαμος] [485]) gemacht.

Athen., Deipn. 4, 39. Megasthenes schreibt in seinem von Indien handelnden Buche, daß dort bei Gastmählern einem Jeden ein Tisch vorgesetzt, auf diesen eine goldne Schüssel mit gekochtem

---

482) Beginn des Winters. — 483) Aus Kastanien und Reis kann kein Oel gezogen werden. Das Fischöl nennen wir jetzt Thran.

484) Die Beschreibung, welche Plinius dann vom Reise giebt, ist falsch.

485) Zuckerrohr.

Reis gestellt, und dann noch eine Zugabe von allerlei guten Speisen gereicht wird.

2) Himmelsschwaden (Bermudagras),

Panicum Dactylon, Linné (Digitaria Dactylon, Allion.; Cynodon Dactylon, Persoon); ἀγριάδα der Neugriechen; gramigna, gramegna und capriola der jetzigen Italiäner. — In Griechenland ist dieses Gras, dessen Wurzeln weit umherkriechen, sehr verbreitet, während unsre Quecke, Triticum repens, Linné, dort selten ist. In den Apotheken braucht man in Griechenland den Himmelsschwaden wie bei uns die Quecke. — In Nord-Italien ist der Himmelsschwaden an trocknen, sandigen Stellen, an Wegen, Mauern u. s. w., in Uebermaß vorhanden, und wird wie Quecken, unter dem Namen gramen, in Apotheken gebraucht. Uebrigens ist daselbst auch die Quecke sehr häufig, auf sandigen Feldern lästig, und wird eben so in den Apotheken als gramen verbraucht.

Theophrast., Hist. plant. 4, 10, 6. Der Himmelsschwaden [ἄγρωστις] wächst aus Gelenken [γόνυ], denn seine Wurzeln [ῥίζα] sind durch Gelenke in Abtheilungen gebracht [γονατώδης]; aus jedem Gelenk wächst nach oben eine Sprosse [βλαστόν], nach unten eine Wurzel.

Diosc. de m. m. 4, 30. Das Gras [ἄγρωστις] hat gekniete Triebe [κλῆμα γονατῶδες][486], die an der Erde fortkriechen [ἕρπειν] und aus den Sprossen [κλάδος] Wurzeln [ῥίζα] treiben, die süß und gekniet sind. Die Blätter sind spitzig, hart, breit, wie bei dem kleinen Schilf; sie dienen dem Haarvieh zur Nahrung. Die Wurzel wird zerrieben, auf Wunden gelegt, oder in Abkochung gegen Bauchweh und Blasenleiden gebraucht.

Plin. 24, 19, 118. Das Gras [gramen] ist das gemeinste Kraut [herba], kriecht mit geknieten, knotigen Sprossen [geniculatis serpit internodiis], und treibt von diesen und von der Spitze [cacumen] aus neue Wurzeln[487]. — Ueberall auf Erden hat dieses Gras sein zugespitzte Blätter [folia in exilitatem fastigantur]; nur auf dem Parnaß bilden sie dichte, epheuartig aussehende Büsche,

[486]) Kriechende Wurzelsprossen.

[487]) Unter Spitze, cacumen, muß man den κλάδος des Dioskorides verstehn, und sich die Sache so denken, daß gemeint ist. unter jedem neu hervorsprossenden Stamme [κλάδος, cacumen] ständen auch neue Wurzelfasern.

und haben dort auch wohlriechende, weiße Blüthen[488]. — Auf Wunden legt man die Abkochung des Grases, oder man zerquetscht dieses nur für den benannten Zweck. Man fügt auch zu der Abkochung [decoctum] Wein und Honig, auch wohl Weihrauch, Pfeffer, Myrrhe, und kocht die Mischung in einem neuen Gefäße. Die in Wein abgekochte Wurzel wird gegen Bauchweh und Blasenkrankheiten gebraucht; die Samen haben gleichfalls arzneiliche Kräfte. — Manche Leute nehmen von Einer Graspflanze, oder von zweien oder dreien zusammen so viel, daß neun Knoten [geniculum] daran sind, lassen sie in frisch abgeschorne schwarze Wolle wickeln, und gebrauchen sie so gegen Kropf und Drüsengeschwulst. Sie verlangen, daß Der, welcher die neun Knoten sammelt, nüchtern sei, in Abwesenheit Dessen, der geheilt werden soll, in dessen Haus geht, und wenn dann der Patient kommt, zu ihm sagt: „ich bringe nüchtern dem Nüchternen ein Heilmittel." Er soll es ihm dann umbinden, und Dies 3 Tage hinter einander thun. — Ein Gras, das sieben Knoten hat, hilft, um den Kopf gebunden, gegen Kopfweh.

3) Hirsen.

Wir handeln hier die zwei in Betracht kommenden Hirsenarten gemeinschaftlich ab, nämlich

α) Gemeiner Hirsen, Panicum miliaceum, Linné; κεγχὶ der Neugriechen; miglio, miglio bianco o giallo, miglio nero, miglio rosso der jetzigen Italiäner, in Nord-Italien auch mejo, megio, mei. — In Griechenland wird er, sagt Fraas, in feuchten Gegenden gebaut. — In Nord-Italien baut man ihn, sagt Cyrus Pollini, zur Hühnermast.

β) Der Welsche Hirsen, Panicum italicum, Linné; panico italiano, panico der jetzigen Italiäner, in Nord-Italien auch panizzo und panig. — In Griechenland wird er nach Fraas gar nicht gebaut. — In Nord-Italien baut man ihn, sagt Pollini, mehr für Tauben und Hühner, als für Menschen. Einheimisch scheint er nicht, jedoch kommt er einzeln verwildert vor.

Theophrast., Hist. plant. 8, 1, 1 u. 4. Den Gemeinen Hirsen [κέγχρος] und den Welschen [ἔλυμος] kann man zum Getreide [σῖτος] rechnen. Man vermehrt sie auch durch Ausstreuen des Samens [σπέρμα], und säet sie im Sommer.

---

[488]) Diese Beschreibung der auf dem Parnaß wachsenden Pflanze ist aus Diosc. de m. m. 4, 32 genommen, und nicht zu ermitteln, welche gemeint ist.

Cato de r. r. 6, 1. Ist ein Acker neblig, so säet man auf ihn Rüben, Rettige, Gemeinen Hirsen [milium], Welschen Hirsen [panicum].

Varro de r. r. 1, 57, 2. In den Erdgruben, die man in Spanien zur Aufbewahrung des Getreides anlegt, hält sich der Gemeine Hirsen [milium] mehr als hundert Jahre lang gut.

Colum. de r. r. 2, 9, 17. Zum Getreide kann man auch den Welschen Hirsen [panicum] und den Gemeinen Hirsen [milium] rechnen. Sie verlangen einen leichten, lockren Boden, und gedeihen selbst auf magrem Sand, wenn er nur feucht ist und feuchte Witterung hat; trocknen und thonigen Boden scheuen sie. — Vor dem Frühjahr darf man sie nicht säen, weil sie die Wärme lieben; die beste Zeit der Aussaat ist Ende März. Die Aussaat ist an sich wohlfeil, weil man dem Maß nach nicht viel streut; später macht sich aber ein oftmaliges Behacken [sarritio] und Jäten [runcatio] nöthig. — Die Ernte geschieht, bevor die Samen ausfallen, indem man die Samenrispen [spica] mit der Hand abpflückt. Man hängt sie alsdann in die Sonne, trocknet sie, hebt sie dann auf dem Kornboden auf, und so halten sie sich länger als andres Getreide. — Aus dem Gemeinen Hirsen bereitet man Brod, das sich gut essen läßt, so lange es noch warm ist. Der Welsche Hirsen wird durch Stampfen von der Schale befreit, und gibt dann, vorzüglich mit Milch gekocht, einen Brei, der nicht übel schmeckt. Der Gemeine Hirsen kann eben so zu Brei gekocht werden.

Strabo 12, 15 (p. 81 ed. Tzschucke). Das Thal des in's Schwarze Meer [Ποντικὸν πέλαγος] fließenden Thermodon ist feucht, mit frischem Grün bedeckt, ernährt Heerden von Rindern und Pferden, und die meisten Felder sind mit Welschem Hirsen [ἔλυμος] und Gemeinem Hirsen [κέγχρος] bestellt. Noch nie haben die Leute in diesem Thale Hungersnoth erlebt.

Strabo 17, 2, 2 (p. 622 ed. Tzschucke). Im Negerland leben die Leute von Gemeinem Hirsen [κέγχρος] und von Gerste [κριθή], und machen aus beiden ihren Trank.

Diosc. de m. m. 2, 119. Der Gemeine Hirsen [κέγχρος] hat, wenn er in Brod verwandelt wird, weniger Nahrungskraft als andres Getreide. Als Brei wird er arzneilich gebraucht, auch legt man ihn geröstet in Säckchen auf schmerzende Stellen.

Diosc. de m. m. 2, 120. Der Welsche Hirsen [ἔλυμος]

heißt auch μελίνη, ist ein dem Gemeinen Hirsen ähnliches Getreide, wird eben so zu Speise und Arznei gebraucht, hat aber weniger Nahrungskraft.

Plin. 18, 10, 24. In Kampanien wird viel Gemeiner Hirsen [milium] gebaut, und für die Sarmaten ist er ein Haupt-Nahrungsmittel.

Galenus de aliment. facult. 1, 15 (p. 523 ed. Kühn). Aus Gemeinem und Welschem Hirsen [κέγχρος καὶ ἔλυμος], welchen letzteren man auch μελίνη nennt, wird Brod [ἄρτος] gemacht, wenn es an andrem Getreide dazu fehlt. Das Hirsenbrod ist aber arm an Nahrungsstoff und sehr trocken. Die Landleute essen also den Hirsen lieber gemahlen und mit Schweinespeck oder Oel gekocht. — Der Gemeine Hirsen ist übrigens wohlschmeckender, verdaulicher und nahrhafter als der Welsche. Die Landleute essen auch das Mehl von beiden mit Milch gekocht, und bei diesem Brei muß die Milch das Beste thun.

4) Spartgras[489]),

(Spart-Pfriemengras), Stipa tenacissima, Linné. — Wächst jetzt weder in Griechenland noch in Italien, ist auch wohl in beiden nie heimisch gewesen. Die älteren Griechen kannten das Spartgras entweder nicht, oder bekamen die daraus gefertigte Waare von den Phöniciern oder Karthagern, ohne von der Pflanze nähere Nachricht zu haben. — Die Römer lernten Waare und Pflanze wohl vorzugsweis durch die Karthager kennen, die es aus dem südlichen Spanien bezogen, wo das Spartgras in Menge wild wächst. Es überzieht daselbst dürre, öde, baumlose Stellen, bildet Blätterbüschel, die meist fußweit von einander entfernt sind; die Zwischenräume füllt gewöhnlich Thymian und Lavendel. Die vorjährigen, 20 bis 30 Zoll langen, fadenförmigen Blätter benutzt man noch jetzt, ohne weitere Vorbereitung, zu Schuhen, Matten, Körben, Schnüren, Seilen, Ankertauen u. s. w., weil sie zäh sind und gar nicht durch Nässe leiden; oft verwendet man sie auch als Feuerstoff.

Cato de r. r. 3, 5 u. 11, 2. Der Landmann muß Winden mit Seilen von Spartum [funis sparteus] haben, auch aus Spartum geflochtene Töpfe [urna und amphora spartea].

---

[489]) Man vergleiche weiter unten Spartium junceum, Linné.

Varro de r. r. 1, 23, 6. Der Landmann muß Hanf [cannabis], Lein [linum], Binsen [juncus][490] und Spartum [spartum] ansäen und aupflanzen, um daraus Schnuren [linea], Stricke [restis], Seile [funis] zu drehn.

Colum. de r. r. 6, 12, 2. Wenn die Zehen eines Ochsen an Entzündung leiden, so schützt man sie durch eine aus Spartum geflochtene Schuhsohle [solea spartea].

Livius 22, 20. Während die Römer in Italien gegen Hannibal kämpften, schickten sie eine Kriegsflotte nach Spanien; diese verwüstete die Gegend um Neu-Karthago, und fand nicht weit von da zu Longuntika eine gewaltige Menge von Spartum, welches Hasdrubal dort für den Bedarf seiner Schiffe angehäuft hatte. Die Römer nahmen von dieser Beute, so viel sie brauchen konnten, und verbrannten das Uebrige.

Colum. de r. r. 12, 50, 8. Bei der Oliveuernte braucht man außer vielen andren Dingen auch Seile von Hanf und von Spartum.

Plin. 19, 1, 6 u. 19, 2, 7 u. 8. Die Gelehrten sind der Meinung, zu Homers Zeit sei das Tauwerk der Schiffe von Lein [linum] gewesen, und wenn er von Spartum spricht, so meine er Lein, denn Spartum heißt eigentlich das Gesäete.

Der Gebrauch des Spartum ist erst viele Jahrhunderte nach Homer aufgekommen, jedenfalls erst von der Zeit an, wo die Punier[491] mit Spanien Krieg zu führen begannen. — Die Pflanze wächst wild, läßt sich nicht ansäen, ist eine Binse [juncus], wächst auf trocknem Boden, und verdirbt diesen, weil neben ihr keine andre Pflanze aufkommt. Außer in Spanien kommt sie auch in Afrika vor, jedoch nur klein und unbrauchbar. Ihre Heimath beschränkt sich fast nur auf denjenigen Theil Spaniens, welcher früherhin im Besitze der Karthager war; aber auch da steht sie nicht überall. Wo sie sich aber festgesetzt, da überzieht sie ganze Berge. Sie dient den dasigen Landleuten zu Betten, zu Feuer und Fackeln, zu Schuhen und Hirtenmänteln; den Thieren, die davon fressen, schadet sie, die zarten Spitzen ausgenommen. — Zum Gebrauche wird sie mühsam ausgerissen, wobei die Hände mit Handschuhen bekleidet sind. Ehe man

[490]) Unter juncus verstanden die Römer mehrere binsenartige Pflanzen.
[491]) Karthager.

zieht, wickelt man das Spartum um Knochen oder Stöcke, damit man es fester packen kann. Die Zeit seiner Reife und somit auch der Ernte fällt von Mitte Mai bis Mitte Juni.

Was ausgerissen worden, wird in Bündel gebunden, auf Haufen geworfen, und 2 Tage lang der Luft ausgesetzt. Am dritten Tage löst man die Bündel, breitet die Halme an der Sonne aus, trocknet sie, vereinigt sie wieder zu Bündeln, und bringt sie unter Dach. Späterhin werden sie in Seewasser gelegt, oder, wenn dieses nicht zur Hand ist, in süßes; darauf werden sie an der Sonne getrocknet und nochmals naß gemacht. Braucht man sie eilig, so übergießt man sie mit heißem Wasser in einer Wanne, trocknet sie wieder, und erspart so einige Arbeit. Bevor das Spartum verarbeitet wird, klopft man es noch. Von süßem Wasser und von Seewasser wird es durchaus nicht angegriffen. Für den Gebrauch im Trocknen gibt man den Hanfseilen den Vorzug. Obgleich auf trocknem Boden gewachsen, zieht es, in Nässe gebracht, das Wasser gierig ein. Die aus ihm verfertigte Waare läßt sich gut ausbessern, und das älteste läßt sich ohne Nachtheil mit dem frischesten mischen. — Die Masse, in der es verbraucht wird, ist ungeheuer groß; man mag sie danach bemessen, daß es in allen Ländern zum Tauwerk der Schiffe, ferner an den bei Bauten dienenden Maschinen und zu allerlei andren Zwecken verwendet wird. Und zu all diesem Bedarf muß ein Stück Land von weniger als 30,000 römischen Schritten Breite [402]) und weniger als 100,000 Schritt [403]) Länge den Stoff liefern. Es liegt bei Neu-Karthago [404]).

Plin. 19, 2, 9 u. 10. Daß die Griechen Seile aus Binsen [juncus] geflochten haben, schließen wir aus dem Umstand, daß bei ihnen σχοῖνος Binse und zugleich auch Seil heißt; späterhin haben sie wohl zu diesem Zwecke Palmblätter und Lindenbast verwendet, und erst in späterer Zeit ist ihnen das Spartum von den Puniern zugeführt worden.

Theophrast versichert, an den Flußufern wachse eine Zwiebel,

[402]) 30,000 römische Schritt kommen 6 deutschen Meilen gleich.

[403]) 20 deutsche Meilen.

[404]) Noch jetzt ist der Verbrauch zu Ankertauen, zu Schnuren, worauf Wäsche oder Papier getrocknet wird u. s. w., sehr groß. Auch jetzt sammelt man nur wild wachsendes Spartgras.

bei der zwischen der Schale und dem eßbaren Fleisch eine Art Wolle stecke, aus welcher man Filzsocken und Kleider bereite; er bezeichnet aber nach den Handschriften [exemplar], die mir zugänglich gewesen, weder das Vaterland noch die sonstigen Eigenschaften dieser Pflanze, nennt sie jedoch Eriophorus[495]). Er erwähnt auch das Spartum durchaus nicht, obgleich er alles Uebrige mit großer Sorgfalt behandelt. Er hat 390 Jahre vor mir geschrieben, und man sieht, daß das Spartum erst nach seiner Zeit in Gebrauch gekommen.

Vegetius de arte veterinaria 1, 26, 3, und 3, 45, 3, u. 5, 17, 2, u. 3, 57, 3. Dem kranken Fuß des Rindviehs gibt man einen Schuh von Spartum [sparteâ calciare].

Nachtrag zum Spartgras: Plin. 11, 8, 8 nennt die Stellen in Spanien, wo viel Spartgras wächst, spartaria, bezeichnet auch 31, 8, 43 die spanische Stadt Karthago durch das Beiwort Spartaria. — Den Reichthum Spaniens an Spartgras bezeugen auch Pomponius Mela 2, 6, Strabo 3, 41, Justinus 44, 60; Letzterer sagt: „es gibt dort eine ungeheure Menge Lein und Spartum.

5) Schilfrohr,

Arundo Phragmites, Linné (Phragmites communis, Trinius); ἀγριοκαλάμια der Neugriechen; canna palustre, cannuccia, spazzola di padule der jetzigen Italiäner. — Wächst in Griechenland und Italien sehr häufig im Wasser.

Theophrast., Hist. plant. 4, 11, 1. Eine Art von Rohr [κάλαμος] nennt man Flechtrohr [πλόκιμος][496]).

Diosc. de m. m. 1, 114. Das Rohr [κάλαμος], welches auch Phragmites [φραγμίτης] heißt, ist dünn, weißlich, aller Welt bekannt. Wurzeln und Blätter davon werden von Aerzten gebraucht.

Plin. 16, 36, 64 u. 65. Das Rohr [arundo] dient den nordischen Völkern zum Decken der Häuser, und solche Dächer halten lange Zeit. In den übrigen Ländern gibt man damit den Zimmern eine leichte Decke. Zum Schreiben gebraucht man hauptsächlich ägyptisches Rohr; und das bei Knidus und im Anaïtischen See in Asien wachsende ist noch besser.

---

[495]) Wollträger. Diese Pflanze läßt sich nicht bestimmen, ist auch wohl nie vorhanden gewesen. — [496]) Es dient noch jetzt, um Matten zum Decken der Mistbeete u. s. w. zu bereiten.

Unser Rohr kann nicht gut zum Schreiben verwendet werden, weil es zu schwammig ist, die Feuchtigkeit einsaugt, und auf seiner Oberfläche holzartig eintrocknet; auch spaltet es leicht und hat immer eine dünne Spitze. Es ist hohl, sein schlanker Stamm ist durch Knoten in Glieder getheilt, wird nach oben allmälig dünner, und trägt einen haarigen Büschel, den man recht gut brauchen kann. Man stopft nämlich mit ihm in Schenken Betten aus, oder stampft ihn wie in Belgien, und verstopft damit an Schiffen die Ritzen, welche es sicherer als Pech ausfüllt. — Zu Pfeilen ist das belgische Rohr nicht so brauchbar, wie das in Italien bei Bononia[497]) wachsende.

Bei allen Rohrarten wachsen immer mehrere Stämme aus Einer Wurzel, und wachsen stets reichlicher nach, wenn man sie abschneidet. Die Wurzel hat viel Lebenskraft, und theilt sich gleich dem Stamme in Glieder. Bei allen Arten wachsen die Blätter aus den Knoten, und umschließen den ganzen Stamm mit einer dünnen Haut. An jedem Rohrstamm kann man 2 Seiten unterscheiden, indem die Blätter abwechselnd so hervortreten, daß an einem Knoten eins rechts, am nächsten dann eins links erscheint u. s. w. Aus den Knoten kommen auch zuweilen Aeste, die jedoch nur dünn sind.

Galenus de simpl. med. 7, 3. Das Schilfrohr [κάλαμος φραγμίτης] soll in seiner Wurzel die Kraft besitzen, Dornen und Splitter auszuziehn. Ich habe darüber keine eigne Erfahrung. Es wird übrigens von Aerzten vielfach angewandt. Seine Blüthen [ἀνθήλη] sind den Ohren gefährlich, wenn sie hineinkommen.

6) Pfahlrohr,

Arundo Donax, Linné; τὰ καλάμια der Neugriechen; canna comune, canna montana, canna domestica der jetzigen Italiäner. — Wächst in Griechenland am Wasser, in Gärten, theils angepflanzt, theils wild; dient zu Hirtenpfeifen, auch zu Zäunen. — In Italien ebenfalls am Wasser, aber auch auf Hügeln, theils wild, theils angepflanzt, um zu Weinpfählen zu dienen. In Gärten kommt es mit bunten Blättern vor. Die Abkochung der Wurzel dient als Arznei.

Herodot. 7, 61. Im Heere des Xerxes führten die Perser,

[497]) Jetzt Bologna. — Man sehe Anm. 506.

Cissier, Baktrier, Indier Bogen von Rohr und Pfeile, die ebenfalls aus Rohr gemacht waren [τόξον καλάμινον καὶ ὀϊστὸς καλάμινος] [498]).

Theophr., Hist. plant. 4, 11, 1 seqq. Das stärkste und dickste Rohr nennt man Pfahlrohr [κάλαμος χαρακίας]. Es wächst gern auf Inseln, deren Erde fruchtbar ist, und man nennt solche Plätze Komys. Es wächst auch zuweilen mit dem Flötenrohr [κάλαμος αὐλητικὸς] zusammen; letzteres ist länger und wird leichter von Gewürm angegriffen [σκωληκόβρωτος] [499]). — Im Kopaïs-See wächst das Flötenrohr alle 9 Jahre, wie man behauptet; damit verhält sich's aber so: Es wächst nur, wenn der See anschwillt, und da Dies in früheren Zeiten in der Regel alle 9 Jahre geschah, so bemerkte man, daß auch alle 9 Jahre das Rohr emporwuchs, und hielt Das für ein Naturgesetz. Jedenfalls wächst es reichlicher und schöner, wenn das Wasser nach Platzregen bis in's zweite Jahr hinein hoch steht, und heißt dann Zeugites; bleibt aber das Wasser nicht stehn, so nennt man es Bombykias. Manchen Stämmen des Zeugitesrohrs fehlen die Blüthenrispen, und aus solchen Stämmen macht man die besten Doppelflöten [ζεῦγος], aber viele mißrathen bei der Arbeit. Jetzt schneidet man das Rohr zu Flöten kurz vor der Sommer-Sonnenwende, und sagt, es müsse, um brauchbar zu sein, dreijährig sein, bedürfe auch einer kurzen Einübung. Die Zungen der Flöte müssen Schieber haben [500]), wenn man künstlich blasen will.

Die Behandlung des Rohrs ist aber beim Verfertigen der Flöten folgende: Ist es abgeschnitten, so bleibt es in seinen Blattscheiden über Winter im Freien. Im Frühjahr wird es gereinigt, abgerieben, und in die Sonne gelegt. Im Sommer wird es in den Knoten quer durchgeschnitten und wieder an die freie Luft gelegt.

Die gemeinste Rohrsorte ist der Donax [δόναξ]; sie ist zugleich am meisten buschig, und wächst vorzugsweis an Flüssen und

---

498) Aus was für Rohr, läßt sich nicht bestimmen; die indischen namentlich mochten nicht aus eigentlichem Rohr, sondern aus Rotang, Calamus Rotang, Linné, sein.

499) Pfahl- und Flötenrohr sind als verschiedne Sorten derselben Pflanzenart zu betrachten. — Alles Rohr fällt nach der geringeren oder größeren Wassermenge, bei der es wächst, verschieden aus, namentlich in seinem Inneren.

500) Um ihren schwingenden Theil beliebig zu verlängern oder zu verkürzen.

Seeen. — Am meisten Verschiedenheit soll Rohr zeigen, je nachdem es auf trocknem Boden oder im Wasser gewachsen ist.

Eine eigne Sorte bildet ferner das Pfeilrohr [κάλαμος τοξικός], welches auch kretisches [κρητικὸς][501]) heißt. Es hat wenige Knoten [ὀλιγογόνατός ἐστιν] und mehr Fleisch [σαρκωδέστερός ἐστιν] als alle andren, und läßt sich nach Belieben biegen, wenn man es erwärmt.

Das Rohr ist auch an Blättern sehr verschieden, nicht nur in Rücksicht auf ihre Menge und Größe, sondern auch auf ihre Farbe. So ist z. B. das lakonische bunt.

Alles Rohr ist dauerhaft. Wird es abgeschnitten oder abgebrannt, so schlägt es desto schöner wieder aus. Es hat viele dicke Wurzeln und ist schwer zu vertilgen. Die Wurzel ist knotig wie beim Himmelsschwaden [ἄγρωστις].

Cato de r. r. 6, 3. Besitzt der Landmann eine feuchte Stelle, so möge er daselbst Pappeln und Rohr pflanzen [arundinetum]. Für das letztere gräbt er die Erde tief um, und legt die Augen[502]) des Rohrs je 3 Fuß von einander.

Colum. de r. r. 4, 32. Das Rohr wird oft in Boden gepflanzt, der nicht tief aufgelockert ist, jedoch ist es besser, ihn tief umzugraben. Es hat eine große Lebenskraft, gedeiht überall, jedoch besser in lockrem als in zähem Boden, in feuchtem als in trocknem, im Thal als am Hügel, auch setzt man es lieber an Pfade oder zwischen Gebüsch als mitten auf die Aecker. Man setzt entweder einen Wurzelknoten [bulbus radicis], oder einen Steckling [talea], der vom Stamm [calamus] genommen ist; zuweilen legt man auch den ganzen Stamm in die Erde. — Hat man Wurzelknoten gelegt, was in Zwischenräumen von 3 Fuß geschieht, so bekommt man um ein ganzes Jahr eher starke Stämme [pertica], als wenn man Stecklinge oder ganze Stämme in die Erde gebracht hat. Die beiden letzteren müssen übrigens mit ihren Spitzen aus der Erde hervorragen, weil sie sonst ganz verfaulen. — Wird die Pfahlrohrpflanzung [arundinetum] allmälig durch Vernachlässigung schlecht, oder wächst

---

[501]) Von der Insel Kreta, welche durch ihre Pfeile und ihre Bogenschützen berühmt war.

[502]) Mit Augen sind wohl die Knoten der Wurzeln gemeint, und somit die gesetzten Wurzelstücke selbst, deren jedes nur Ein Auge zu haben braucht.

das Pfahlrohr so dicht, daß es dünn wird wie Schilfrohr [canna], so gräbt man den ganzen Boden wieder um, und verjüngt die Pflanzung.

Colum. de r. r. 12, 7, 4; 12, 14. Man macht aus Rohr [arundo] Messer, mit denen man Aepfel, Birnen u. s. w., die man trocknen oder einmachen will, zerschneidet.

Diosc. de m. m. 1, 114. Eine Sorte von Rohr [κάλαμος] heißt die massive [ναστός], und dient nur, Pfeile daraus zu machen; eine andre heißt die weibliche, und gibt die Zungen für Flöten; eine dritte heißt Pfeifenrohr [συριγγίας], ist fleischig, hat viele Knoten, gibt Schreibrohr [εἰς βιβλιογραφίαν ἐπιτήδειος]; eine vierte Sorte ist dick, hohl, wächst an Flüssen, heißt auch Donax [δόναξ] und cyprisches Rohr [κύπριος κάλαμος][503]. — Als Arznei leistet das cyprische Rohr dieselben Dienste wie das Schilfrohr [φραγμίτης].

Plin. 16, 36, 65 seqq. Mit Rohr [calamus] machen die Völker des Morgenlandes ihre Kriege ab[504]; an Rohr befestigen sie ihre Pfeilspitzen, deren Widerhaken nicht wieder herausgezogen werden können, wenn sie eingedrungen sind. Sie beflügeln den Tod mit Federn, die sie am Rohre befestigen; sie geben selbst dem Rohr, das an der Wunde abgebrochen ist, eine neue Spitze, und verwandeln es so in einen neuen Pfeil. Mit solchen Waffen verfinstern sie sogar die Sonne. Um der Pfeile willen wünschen sie sich für ihre Kämpfe heitre Tage und scheuen Wind und Regen, denn diese hindern sie am freien Gebrauch ihrer Waffen. Die Neger, Aegyptier, Araber, Indier, Scythen, Baktrer, Sarmaten, Parther, andre östliche Völker, und somit etwa die Hälfte der Menschen, sind mit Rohr bewaffnet. Das Rohr von Kreta ist zu Pfeilen vorzüglich gut, daher liefert diese Insel ausgezeichnete Bogenschützen. Uebrigens hat Italien doch auch in dieser Hinsicht den Vorzug, indem es kein besseres Rohr zu Pfeilen gibt, als dasjenige, welches im Rhenus[505] bei Bononia wächst; es hat viel Mark, fliegt trotz seines Gewichtes gut, und läßt sich auch vom Winde nicht stark treiben. Das

[503]) Daß das cyprische Rohr von dicker Art war, erhellt auch aus Athenäus 2, 62.

[504]) Wir haben oben aus Herodot. 7, 61 gesehn, daß Bogen und Pfeile von Rohr geführt wurden.

[505]) Jetzt Rheno bei Bologna.

belgische ist nicht so brauchbar[506]). Alles kretische Rohr besitzt dagegen die genannten Eigenschaften; dem indischen gibt man aber doch den Vorzug; es scheint auch zum Theil andrer Art zu sein, indem man es zu Lanzen braucht, nachdem man ihm Spitzen eingesetzt hat[507]).

Früherhin machte man die Flöten mit vieler Mühe aus Rohr, und glaubte, bei Doppelflöten eignete sich der unterste Theil des Rohrstamms für die linke Flöte, der obere für die rechte, wobei man die im Wasser des Cephisus gewachsenen allen andren bei weitem vorzog. — Jetzt werden die Opferflöten der Tusker aus Buchsbaum gemacht, die für den Gebrauch der Theater bestimmten aus Celtis [lotos][508]) oder Eselsknochen, oder Silber.

Für den Vogelfang ist Rohr von Panormos am beliebtesten[509]), zum Fischfang[510]) das von Abaris in Afrika.

---

[506]) Ist das belgische Rohr zu Pfeilen verwendet worden, so muß es Schilfrohr, Arundo Phragmites, Linné, gewesen sein. — Im Rheno bei Bologna findet man jetzt ein Rohr, welches außerdem fast nur in Mauretanien vorzukommen scheint, und wohl das von Plinius erwähnte Pfeilrohr von Bononia sein kann. Turra hat diese Art Arundo Pliniana genannt, Wittmann Arundo Plinii, Tenore Arundo collina, Desfontaines Arundo mauritanica, Lamarck Arundo micrantha. Es ist nahe mit dem Pfahlrohr, Arundo Donax, Linné, verwandt, vom Schilfrohr, Arundo Phragmites, Linné, aber sicher verschieden.

[507]) Ist unter indischem Rohr unser Rotang, Calamus Rotang, gemeint, so ist es jedenfalls zu Pfeilen besser als alles europäische, weil es in langen Stücken keine merklichen Knoten und dabei ganz gleiche Dicke hat. — Was zu Lanzen gebraucht wurde, war wohl das Bambusrohr; dieses wird bei den Alten am öftersten indisches genannt, und ist jedenfalls zu den stärksten Lanzen stark genug.

[508]) Celtis australis, Linné.

[509]) Aus Martial. 14, 216 u. 9, 54 kann man schließen, daß manche Vögel gefangen wurden, indem man sie mit Leimruthen berührte, die auf einer langen Stange steckten, welche aus mehreren auf einander befestigten Stämmen des Pfahlrohrs zusammengesetzt war. „Aut crescente levis traheretur arundine präda, Pinguis et implicitas virga teneret aves." — Auch Petronius, Satir. 40, 6, sagt: „Parati aucupes cum arundinibus fuerunt", und 109, 7: „Ecce etiam per antennam pelagiae consederant volucres, quas textis arundinibus peritus artifex (nämlich anceps) tetigit."

[510]) Zu Angelruthen ist das Pfahlrohr wegen seiner Leichtigkeit vortrefflich.

Plin. 16, 36, 67. Das italiänische Rohr wird größtentheils in den Weinbergen verwendet[511]).

Plin. 24, 11, 50. Das Pfahlrohr [donax] wird gleich dem Schilfrohr [vulgaris arundo] von den Aerzten zu Heilungen benutzt.

Nachtrag zum Rohr. Auch die Geoponica 5, 53 behandeln die Anzucht des Pfahlrohrs in der von Cato und Columella angegebnen Art. — Ueber das zum Schreiben dienende Rohr habe ich weitläuftig in der Zoologie der alten Griechen und Römer, Seite 407 ff., gehandelt.

7) Hafer.

α) Gemeiner Hafer, Avena sativa, Linné; βρῶμος der Neugriechen; avena coltivata, avena und vena der jetzigen Italiäner. — Der Gemeine Hafer wird jetzt, wie Fraas berichtet, im Königreich Griechenland nirgends angebaut, findet sich aber wild oder verwildert nicht selten. Man glaubt, die Samen seien für die Pferde zu hitzig, und fürchtet den Hafer selbst als Grünfutter. — In Nord-Italien wird er gebaut, wächst auch auf Saatfeldern verwildert. Man hält ihn dort für das beste Pferdefutter, kocht auch die enthülsfeten Körner für Kranke.

β) Windhafer, Avena fatua, Linné; ἀγριογέννημα und ἀγριόβρομο der Neugriechen; avena salvatica der jetzigen Italiäner. — Er ist in Griechenland und Italien auf Feldern ein verhaßtes Unkraut.

Theophrast., Hist. plant. 8, 9. Unter den Pflanzen, welche dem Weizen und der Gerste ähnlich sind, wie Spelt [ζειά, ὄλυρα], Einkorn [τίφη], Hafer [βρόμος], Aegilops [αἰγίλωψ], ist der Spelt am kräftigsten, und saugt den Boden am meisten aus; seine Frucht ist bei Menschen und Vieh am beliebtesten. Nach dem Spelt ist von den genannten der Hafer am stärksten, und saugt auch den Boden nach jenem am stärksten aus, denn er hat viele Wurzeln und Halme. Hafer und Aegilops wachsen fast wild, und sind kaum als Kulturpflanzen zu betrachten [ὥσπερ ἄγρι' ἄττα καὶ ἀνήμερα][512]).

---

[511]) Zu Pfählen, woran die Reben gebunden werden, wie noch jetzt.

[512]) Es ist wohl die Avena sativa, Linné, gemeint.

Cato de r. r. 37, 5. Das Getreide muß man zweimal behacken [sarrire] und jäten [runcare], dabei den Hafer[513]) ausrupfen.

Virgil., Eclogä 5, v. 35 seqq. Meine Felder liegen öde; wo ich Gerste gesät, wächst das unglückselige Tollkorn [lolium] und unfruchtbarer Hafer [sterilis avena][514]).

Virgil., Georg. 1, 77. Lein, Hafer[515]) und Mohn saugen, wenn man sie säet, das Land aus.

Virgil., Georg. 1, 226. Gar Mancher säet zu früh, seine Saat verdirbt und sein Feld trägt dann nichts als Windhafer [vana avena].

Horat., Satir. 2, 80 seqq. Ein armes, sparsames Feldmäuschen bekam einmal vornehmen Besuch von einer stolzen Stadtmaus, und setzte ihr das Beste vor, was ihre Speisekammer bot, Kichern [cicer][516]), langen Hafer[517]), getrocknete Weinbeeren [acinus], Stückchen Speck, und suchte so die Stadtmaus, die sich vor aller ländlichen Kost ekelte, zum Essen zu bewegen.

Colum. de r. r. 2, 10, 32. Hafer [avena] wird gesät, um grün oder als Heu verfüttert zu werden; man läßt auch welchen stehn, um wieder Samen zu bekommen[518]).

Diosc. de m. m. 2, 116. Der Hafer [βρῶμος] ist dem Weizen an Halm [κάλαμος] und Blatt [φύλλον] ähnlich, und sein Stamm ist durch Knoten [γόνυ] abgetheilt. Er trägt die Samen an dem Oberende des Halms, und sie sehen aus wie kleine zweigliederige Heuschrecken [ἀκρίδιον δίκωλον]. Sie sind zu Pflastern [κατάπλασμα] brauchbar wie die Gerste. Man braucht den Brei [πόλτος] gegen Leiden des Unterleibs, und die dünne Abkochung [χυλός] gegen Husten.

Diosc. de m. m. 4, 138. Der Hafer ist dem Aegilops ähnlich; man kocht ihn sammt der Wurzel, setzt der Abkochung Honig zu, fügt auch wohl Aloë bei, und braucht die Mischung als Arznei.

---

513) Avena fatua, Linné. — 514) Avena fatua, Linné.

515) Avena sativa, Linné. — 516) Cicer arietinum, Linné.

517) Avena sativa, Linné.

518) Wahrscheinlich nur Samen, um neue Aussaat zu Grünfutter machen zu können. — Es ist nicht zu ersehn, ob Columella zu Grünfutter Avena sativa oder fatua gesäet hat.

Gegen unangenehmen Geruch des Mundes kocht man ihn in Wein mit Zusatz von trocknen Rosen.

Plin. 18, 17, 44. Der Hafer ist ein unter dem Getreide vorkommendes Unkraut, und entsteht durch eine Ausartung der Gerste. Die germanischen Völker säen ihn und essen keinen andren Brei als Haferbrei[319]. — Oft wird der Same des Hafers durch nachtheilige Witterung hohl und leer[320].

Plin. 22, 25, 67. Zur Vertreibung der Muttermale legt man in Essig gekochtes Hafermehl auf.

Plin. 22, 25, 79. Bromos ist der Samen einer Grasart[321] u. s. w.

Galenus de alimentorum facult. 1, 14. Der Hafer [βρόμος] wird in großer Menge in Asien gebaut, besonders in Mysien, welches über Pergamum liegt. Er dient zu Futter für das Zugvieh; von Menschen wird nur zur Zeit der Hungersnoth aus Hafer gebackenes Brod gegessen; außer der Hungersnoth wird er aber doch in Wasser gekocht und mit süßem Wein oder eingekochtem Most, oder Honigwasser gegessen. Er gibt nicht gar viel Nahrung, und das aus ihm gemachte Brod schmeckt nicht angenehm, bekommt aber gut.

Galenus de simpl. med. 6, 17. Der Hafer [βρόμος] ist eine Hülsenfrucht [ὄσπριον][322], und thut als Arznei ziemlich dieselben Dienste wie Gerste [κριθή].

Geopon. 18, 2, 6. Man füttert die Schafe mit Luzern [μηδική], Bockshornklee [τῆλις], Hafer [βρόμος][323] u. s. w.

Nachtrag zum Hafer. Aus Allem, was sich bei den alten

---

319) Hier ist von Avena sativa, Linné, die Rede. Daß er aus Gerste entstehe, ist Irrthum. Zwischen Schlieben und Wittenberg, an der Schwarzen Elster, zählt man 1022 germanische Gräber, welche wohl theils aus Plinius' Zeit stammen, theils älter und jünger sind. Man hat deren viele geöffnet, und Weizen, Roggen, Hirsen, Erbsen, Eicheln, Haselnüsse und Kugeln gefunden, die aus grobem Haferschrot, weniger aus andrem Getreideschrot bestanden. Siehe Dr. med. Fr. Aug. Wagner: „Aegypten in Deutschland, mit 6 Steintafeln u. 1 Charte. Leipzig, Hartmann, 1833." — Gerste wird merkwürdiger Weise nicht erwähnt.

320) Bezieht sich auf Avena fatua, Linné.

321) Ist aus Diosc. de m. m. 2, 116 genommen, also der Hafer.

322) Ist keine. — 323) Hier ist jedenfalls Grünfutter oder Heu gemeint.

Schriftstellern vorfindet, geht hervor, daß der Saathafer in Griechenland wenig bekannt und wenig geachtet war. — Es ist nur noch zu bemerken, daß man aus den Halmen des Hafers, und vielleicht vorzugsweis des Windhafers, Pfeifchen machte, die aus einer Reihe mit einander verbundener Röhrchen von verschiedner Länge bestanden, wie z. B. aus Virgil. Eclog. 1, v. 2, Ovid. Met. 2, v. 677, u. 8, v. 191, Tibull. 3, 4, v. 71 zu ersehn.

8) Bambus,

Bambusa arundinacea, Willdenow; Arundo Bambos, Linné. Den alten Griechen und Römern wenig und nur von Ostindien her bekannt.

Herodot. 3, 98. In Indien gibt es Leute, die am Strome wohnen, und sich vom Fischfang ernähren. Ihre Kähne sind aus Rohr [κάλαμος] gemacht, und dieses ist so groß, daß jedes Glied [γόνυ] einen ganzen Kahn gibt[524]).

Ctesias de Indicis rebus nach Photius in Bibliotheca 73, p. 144. Das indische Rohr [ἰνδικὸς κάλαμος] wird so dick, daß es zwei Männer eben mit ausgebreiteten Armen umspannen können, und so hoch wie der Mast des größten Lastschiffs; eine Sorte davon, welche man die männliche nennt, soll gewaltig stark und dabei ohne Mark sein, das weibliche dagegen Mark haben.

Theophrast., H. pl. 4, 11, 13. Das indische Rohr ist von dem europäischen sehr verschieden und bildet eine ganz andre Art. Es wachsen viele Stämme aus Einem Wurzelstock [πυθμήν], doch sind sie nicht buschig [λοχμώδης]. Das Blatt ist klein und dem der Weide ähnlich[525]). Die Stämme sind bedeutend groß und fest, so daß sie auch zu Wurfspießen benutzt werden. Dieses Rohr wächst am Flusse Acesines[526]).

Diodorus Siculus 2, 17. Als sich Semiramis zum

[524]) Th. Stoiz, welcher neulich Java genau durchsucht hat, fand die stärksten Bambusstämme so dick wie ein vollwüchsiger Mann. Dicker werden sie jetzt wohl nicht.

[525]) An Wuchs ist das Bambusrohr unsren Rohrarten ähnlich; es treibt aber fast aus allen Knoten Aeste. — Die Blätter sind verhältnißmäßig kürzer als bei unsren Rohrarten, doch immer ziemlich lang. Sie verschmälern sich an der Basis stark, und sind in dieser Hinsicht jedenfalls denen der Weiden ähnlich.

[526]) Der Acesines ist ein Nebenfluß des Indus, und heißt jetzt Dschenab.

Kriege gegen Indien rüstete, ließ der indische König Stratobates 4000 Flußschiffe aus Rohr bauen; in Indien wächst nämlich an Flüssen und in Sümpfen Rohr in großer Menge, und ist so dick, daß ein Mensch es kaum umspannen kann. Dieses Rohr soll im Wasser nicht faulen und daher Schiffe von großer Dauer liefern.

Plin. 16, 36, 65. Das indische Rohr [arundo indica] wird baumhoch, und wir sehen es überall in Tempeln [527]).

9) Taumel-Lolch

(Tollkorn), Lolium temulentum, Linné; ἦρα der Neugriechen; loglio und loglio inebbriante der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien ein verhaßtes Unkraut auf Feldern, giftig für Menschen und Vieh; doch wird der Same, wie Pollini sagt, von Hühner-Vögeln ohne Schaden gefressen.

Theophrast., H. pl. 2, 4, 1. Wenn man den Acker nicht sorgfältig pflegt, so verwandelt sich der Weizen [πυρὸς] in Taumel-Lolch [αἶρα] [528]).

Theophr., H. pl. 8, 4, 6. Rein von Taumel-Lolch [αἶρα] ist der pontische, ägyptische, und meist auch der sicilische Weizen, namentlich der von Agrigent.

Theophr., H. pl. 8, 47. Weizen und Gerste sollen sich beide in Taumel-Lolch verwandeln, namentlich nach Platzregen. Uebrigens geht der Lolch nicht im Frühjahr, sondern gleich im Herbste auf, und ist daran kenntlich, daß er schmale, dichtstehende und glatte Blätter hat, das letztere Merkmal ist aber das wichtigste. Er soll übrigens auch aus Flachs [λίνον] entstehn.

Plautus, Miles 2, 3, 50. — Sc. „Ich wundre mich, daß du von Lolch [lolium] lebst, der ist doch ein erbärmliches Futter." — Pa. „Wie so?" — Sc. „Du bist ja halbblind, und daran muß doch wohl der Lolch schuld sein." [529])

Varro 3, 10, 20. Hühner mästet man mit Nudeln [turunda] aus Gerstenmehl, dem man auch Lolchmehl [farina loliacea] [530]) und Leinsamen beimischt.

[527]) Ueber die Aufbewahrung des Bambusrohrs in den Tempeln Griechenlands und Italiens finde ich weiter nichts. — [528]) Verwandelt sich nicht.

[529]) Man hatte die Bemerkung gemacht, daß sein Genuß den Augen schade, wie wir auch weiter unten finden werden.

[530]) Wahrscheinlich benutzte man auf diese Weise den beim Reinigen des

Ovid., Fast. 1, v. 691. Der Lolch schadet den Augen.

Virgil, Georg. 1, v. 153. Der unglückselige Lolch überzieht die Felder.

Colum. de r. r. 8, 4, 1. Den Hühnern kann man gekochten Lolchsamen als Futter geben.

Colum. de r. r. 8, 5, 16. Um den Lolch vom Getreide zu scheiden, bedient man sich eines Lolch-Siebes [cribrum loliarium].

Diosc. de m. m. 2, 122. Der Lolch [αἶρα], welchen Einige Thyaros [θύαρος] nennen, wächst auf Weizenfeldern, wird gemahlen, mit Rettig und Salz auf Geschwüre gelegt, manchen Räucherungen zu arzneilichen Zwecken beigefügt u. s. w.

Plin. 22, 25, 77. Der Lolch ist eine Pest für die Saaten, und Virgil nennt ihn eine unglückselige Pflanze. Als Arznei gebraucht, kann er jedoch in verschiednen Fällen gute Dienste leisten.

Plutarch., Sympos. 3 in fine, p. 658 E. Die guten Marktmeister erlauben nicht, daß man in die Oefen der Bäder Lolch wirft, denn der Lolchrauch macht den Badenden Kopfschmerz und Schwindel.

Galenus de alim. facult. 1, 37. Unter dem Weizen [πυρὸς] trifft man den Lolch [αἶρα] häufig an; er wächst auch unter der Gerste [κριθή], jedoch weniger; dagegen ist der Aegilops [αἰγίλωψ] weit häufiger unter Gerste. — Als mein Vater alterte, begann er viel Vergnügen an der Landwirthschaft zu finden, und machte einstmals folgenden Versuch: Er säete Weizen, nachdem er vorher jeden andren Samen sorgfältig ausgeschieden, um sicher zu erfahren, ob sich Weizen wohl in Lolch verwandeln könnte, oder ob Lolch eine eigenthümliche Pflanzenart wäre. Der Erfolg belehrte ihn, daß Lolch aus Weizen entsteht, denn er wuchs in Menge mit diesem empor. — Er machte einen eben solchen Versuch mit Gerste, und fand, daß sich nur wenig von dieser in Lolch, dagegen sehr viel in Aegilops verwandelte. — An diese Versuche knüpfte mein Vater auch andre, und fand, daß sich Linsen [φακὸς] in harte, runde Vogelwicken [ἄρακος][531] und in Beilhülsen [πελεκῖνος][532], deren Samen nicht eßbar sind, verwandeln, ja daß aus

Getreides abfallenden Lolchsamen, siehe Columella. — Wir haben oben gesehn, daß auch Pollini den Lolchsamen als für's Hühnervieh unschädlich betrachtet.

[531]) Vicia Cracca, Linné. — [532]) Coronilla Securidaca, Linné.

Linsen Klebkraut [ἀπαρίνη][533] entsteht, welches einerseits nicht eßbar ist, und andrerseits sogar die Linsen packt, erstickt und erwürgt. Er fand auch, daß noch mancherlei andre Samen Pflanzen geben, welche von ihrer Stammpflanze ganz verschieden sind[534]).

Mein Vater hat schon damals darauf aufmerksam gemacht, daß man auf die schädlichen Samen im Getreide achten und sie aussondern, nicht aber drinne lassen muß, wie die Bäcker zu thun pflegen, welche Brod feil haben. Es kam z. B. vor, daß in einem Jahre, dessen Wetter ungünstig war, eine große Menge Lolch im Weizen wuchs. Die Bauern reinigten ihr Getreide nicht gehörig mit den Lolchsieben, und die Bäcker ließen ihn auch drin, weil nicht gar viel Weizen da war. Die Folge davon war, daß gleich viele Leute an Kopfweh litten, und daß im nächsten Sommer bei Vielen, welche die schlechte Nahrung genossen hatten, Geschwüre und andre Anzeichen schlechter Säfte zu Tage kamen.

Basilius, Hexaëm. hom. 5, p. 59 ed. Front. Duc.: Der sogenannte Lolch [αἶρα] und alle Unkrautsamen [νόθον σπέρμα], welche sich unter dem Getreide vorfinden, entstehen nicht dadurch, daß sich Getreide in sie verwandelt, sondern bilden von jeher eigne Pflanzenarten.

Geopon. 2, 43. Der Lolch [ζιζάνιον], welcher auch αἶρα genannt wird, verdirbt das Getreide, wenn er damit gemischt ist, und schwächt die Sehkraft Derer, die ihn essen.

10) Weizen,

Triticum vulgare, Vill. (Triticum ästivum und hybernum, Linné); σιτάρι der Neugriechen; frumento, formento der Italiäner. — Im Königreich Griechenland, sagt Fraas, ist Weizen die vorherrschende Getreideart; man säet ihn vom November

---

[533]) Galium Aparine, Linné.

[534]) Solche Versuche zeugen von einem sehr eifrigen Forschen nach Wahrheit. Die Versuche haben jedoch dadurch ein falsches Ergebniß geliefert, daß die dazu verwendete Erde nicht erst mit Wasser gesotten oder bis zur Hitze siedenden Wassers eine Zeit lang trocken erwärmt worden war, um etwa vorhandene wilde Samen zu tödten; ferner hätte auch bei jeder keimenden Pflanze, die anders als Weizen und Gerste aussah, bald das Samenkorn, welches noch an ihr sitzen und kenntlich sein mußte, durch leises Wegnehmen der oberen Erdschicht untersucht werden müssen.

bis Januar, in Gebirgen bis zum Februar, in Thessaliens Hochlanden auch wohl im März; es ist immer nur Eine Sorte, nämlich grannenloser Winterweizen, der mit wenigen örtlichen Ausnahmen Ende Juni reif wird. In Nord-Griechenland, in Macedonien und im Pontus wird auch ein begrannter Sommerweizen gebaut. — In Italien ist Weizen nebst Mais das Hauptgetreide; der Sommerweizen heißt grano grosso, frumento marzuolo o trimestre, civitella; der Winterweizen siligine, calbigia, grano gentile.

Homer., Ilias 8, v. 186 seqq. „Wohlauf, ihr meine Rosse", sprach Hektor, „zeigt euch dankbar für die gute Pflege, die euch Andromache hat angedeihen lassen, indem sie euch köstlichen Weizen [μελίφρων πυρὸς] und Wein vorsetzte, so oft ihr nach Futter und Trank verlangtet."

Homer., Ilias 10, v. 568 seqq. An der Krippe standen die schnellfüßigen Rosse des Diomedes und fraßen lieblich schmeckenden Weizen [μελιηδὴς πυρός][535]).

Homer., Odyssea 19, v. 536. Penelope hatte in ihrer Behausung zwanzig Gänse, die mit Weizen und Wasser gefüttert wurden.

Herodot. 1, 193. Assyrien ist so übermäßig fruchtbar, daß das Getreide [Δήμητρος καρπὸς] einen zweihundertfachen, ja in den besten Jahren einen dreihundertfachen Ertrag gibt, und daß die Blätter des Weizens [πυρὸς] und der Gerste [κριθὴ] reichlich vier Finger breit werden [τὸ πλάτος γίνεται τεσσέρων εὐπετέως δακτύλων]; Hirsen [κέγχρος] und Sesam sehen dort aus wie Bäume.

Theophr., H. pl. 8, 4, 3. Es gibt viele Sorten von Weizen.

[535]) Statt des bei uns gewöhnlichen Hafers bekommen und bekamen die Pferde in Griechenland und im Morgenland Gerste; reiche Helden wie Hektor und Diomedes konnten natürlich auch, wenigstens zur Abwechslung, Weizen geben. Ich kenne auch einen reichen Bauer, der in einem Jahre, wo der Weizen vorzüglich gut gerieth, während alles andre Getreide mißrieth, seinen Pferden Weizen statt Hafer gab, wobei sie sich ganz vortrefflich befanden. — Zur Zeit, wo der Weizen reift, leben Hirsche, wo sie können, fast ganz von den vollen Weizenähren, und befinden sich sehr wohl dabei. — Was den Wein betrifft, so geben ihn auch jetzt die Leute in Weinländern den stark angestrengten Pferden gern auf Brod, wie unsre Kutscher Bier und Schnaps.

Sie haben ihre Namen von ihrem Vaterlande oder von andren Dingen, und unterscheiden sich in der Farbe, Größe, Gestalt und andren Eigenheiten, sind auch an Wirkung und Nahrungskraft verschieden. Mancher Weizen wird im Herbst, mancher dagegen im Frühjahr gesät. Es gibt auch eine Sorte, die in drei, eine, die in zwei Monaten reif wird; in Euböa soll er von der Aussaat bis zur Reife nur 40 Tage brauchen. An Nahrungskraft sind manche Sorten so verschieden, daß Kämpfer, die in Böotien kaum 3 Pfund verzehren, deren fast 5 brauchen, wenn sie nach Athen kommen. Der Grund solcher Verschiedenheiten liegt im Boden und in der Luft.

Theophr., H. pl. 8, 7, 4. In fruchtbaren Gegenden wird der Weizen, wenn er noch jung ist, abgesichelt [ἐπικείρειν] oder abgeweidet, damit er nicht zu üppig in die Blätter wächst [φυλλομανεῖν]. In Babylon ist man sogar genöthigt, ihn zweimal abzusicheln, zum dritten Mal mit Schafen abzuweiden, und kann ihn erst dann in den Halm wachsen lassen, weil er sonst zu üppig in die Blätter treibt. Er gibt dort 50- bis 100fältigen Ertrag. Die große Fruchtbarkeit erlangt der babylonische Boden durch Bewässerung.

Cato de r. r. 34 u. 35. Weizen [triticum] und Siligo [siligo][536]) säe man an hoch gelegenen, recht sonnigen Stellen.

Varro de r. r. 1, 2, 6. Italien bringt Alles, was der Mensch bedarf, in bester Güte hervor; kein Spelt [far] übertrifft den kampanischen, kein Weizen [triticum] den appulischen, kein Wein den falerner, kein Oel das venafrische.

Colum. de r. r. 2, 6, 1 u. 2. Die wichtigsten und dem Menschen nützlichsten Getreidearten sind Weizen [triticum] und Spelt [semen adoreum]. Wir kennen mehrere Weizensorten [tritici genus]; für den Anbau eignet sich aber diejenige am besten, welche robus genannt wird, weil sie sich durch Gewicht und Glanz auszeichnet. Den zweiten Rang nimmt der Siligoweizen [siligo] ein; er gibt ein köstliches Brod, wiegt aber leicht. Die dritte Sorte ist der Dreimonatsweizen [triticum trimestre]; er ist bei den Landleuten sehr beliebt, denn er hilft aus, wenn Regen, Ueberschwemmung oder eine andre Ursache die zeitige Aussaat verhindert hat; er ist übrigens eigentlich eine Siligosorte. — Alle übrigen Weizensorten kann man recht gut entbehren, es sei denn, daß

[536]) Eine Weizensorte.

man seine Freude daran hat, recht Vielerlei zu besitzen und zur Schau zu stellen.

Colum. de r. r. 2, 8, 1 seqq. Virgil gibt die Vorschrift, „man solle Spelt [adoreum] und Weizen [triticum] nicht eher säen, als bis die Vergilien[537]) untergegangen sind". Diese gehn aber 32 Tage nach der Herbstnachtgleiche unter, welche etwa auf den 23. September trifft. Auch ich gebe zu, daß diese Zeit die richtige für einen warm gelegenen und trocknen Acker ist. Dagegen ist es besser, feuchte und kalt gelegene Aecker um den ersten October zu besäen, wenn der Boden trocken genug zur Aussaat ist; dann haben die Wurzeln des Getreides noch Zeit, sich vor dem Eintritt der Winterregen und Fröste zu kräftigen. Jedenfalls hat man aber dafür zu sorgen, daß Wasserfurchen da sind, durch welche jede übermäßige Nässe von den Feldern abgeleitet wird. — Manche alte Schriftsteller haben vorgeschrieben, man solle das Land nur zu einer Zeit besäen, wo es vom Regen naß sei. Ich gebe zu, daß diese Maßregel nützlich ist, wenn sie frühzeitig ausgeführt werden kann. Treten aber die starken Regen spät ein, so säe man immerhin in den ganz ausgetrockneten Boden, wie Das auch für gewöhnlich in den Provinzen geschieht, in denen die Herbstregen erst spät einzutreten pflegen; denn die Körner, welche in trocknen Boden gepflügt und geeggt sind, bleiben darin eben so gut aufbewahrt wie in der Scheuer, und gehen sogleich auf, wenn ein Regen gefallen ist. — Tremellius versichert, daß die Samen, bevor sie ein Regen getroffen, und so lange der Acker noch sommertrocken ist, weder von Vögeln, noch von Ameisen[538]) angefeindet werden. Nach meinen eignen Erfahrungen halte ich diese Regel für falsch. — Uebrigens ist es zweckmäßiger, Aecker, die von Natur feucht sind, mit Spelt als mit Weizen zu besäen, weil das Speltkorn in seinen Spelzen der dauernden Nässe mehr Widerstand entgegensetzt.

Colum. de r. r. 2, 9. Ein Joch fetten Landes[539]) verlangt in der Regel 4 Modius Weizen[540]), ein Joch mittelmäßigen Landes 5 Modius. — Von Spelt verlangt das Joch

---

[537]) Siebengestirn, Plejaden. — [538]) Man glaubte, die Ameisen trügen die Getreidekörner zu ihrer Nahrung ein, was sie jedoch nicht thun.

[539]) Jugerum agri, Juchart, Morgen Landes, 240 Fuß lang, 120 F. breit.

[540]) Etwa 6½ Modius machen einen berliner Scheffel.

fetten Landes 9 Modius, während man für mittelmäßigen Boden 10 Modius braucht[541]). — Nach meiner eignen Erfahrung sind die angegebnen Verhältnisse die richtigen; doch können sie auch nach Verschiedenheit des Bodens, der Lage, der Jahreszeit, des gerade vorhandenen Wetters Abweichungen erheischen.

Jedes Getreide gedeiht am besten auf frei liegenden, sich gegen die Sonne neigenden Feldern, deren Boden locker ist. Hügel geben etwas stärkere Körner, aber dem Maß nach weniger Weizen. — Auf dichtem, thonigem, nassem Boden [densa cretosaque et uliginosa humus] gedeiht Siligo-Weizen [siligo] und Spelt [faradoreum] nicht übel. Die Gerste will aber durchaus lockren und trocknen Boden. Siligo-Weizen und Spelt kann man im Nothfall nach anhaltendem Regen in schmierigen Boden säen, ohne daß sie Schaden leiden; Gerste aber stirbt unter solchen Umständen.

Ist der Boden mittelmäßig thonig oder feucht, so nimmt man zur Aussaat 5 Modius Siligo-Weizen oder gemeinen Weizen. Ist aber der Boden trocken und locker, so nimmt man, er mag fett oder mager sein, 4 Modius. Die Ursache, warum man auf magren Boden eben so viel Samen streut, wie auf fetten, ist folgende: Säet man dicht, so bekommt man leere und kleine Aehren; säet man aber die Samen so, daß sie fern von einander liegen, so bilden sich aus jedem mehrere Halme, und man bekommt doch auch eine dicht stehende Saat.

So weit habe ich von der Herbstsaat gesprochen, denn diese halte ich für die beste. Es gibt aber auch eine andre, die im Nothfall angewandt wird; die Landleute nennen sie die dreimonatliche; sie paßt sich für kalte, schneeige Stellen, wo der Sommer feucht ist; für andre kann sie nicht empfohlen werden. Man muß sie vor der Frühlings-Nachtgleiche vornehmen, und zwar, wenn es die Gegend und das Wetter erlaubt, je eher je lieber. Von Natur gibt es eigentlich keinen dreimonatlichen Samen, obgleich Viele Das glauben; es wird zur Frühlingssaat derselbe Samen gebraucht, den man für gewöhnlich im Herbste sät, und der dann auch besser gedeiht.

---

[541]) Die Körner des Weizens fallen beim Dreschen aus den Spelzen, nehmen dann also weit weniger Raum ein, als die des Speltes, welche in den Spelzen bleiben. Den Spelt säet man, wie er gedroschen ist, also sammt seinen Spelzen, und braucht daher von ihm dem Gemäß nach weit mehr als vom Weizen.

Zuweilen treibt die Erde einen salzigen, bittren Schlamm empor, der die Saaten verdirbt, selbst wenn sie schon reif sind. So können denn ganz kahle Stellen [glabretum] entstehn, die man bezeichnet, um sie zu rechter Zeit wieder in guten Stand setzen zu können. Zuerst versucht man, ob mit Taubenmist oder mit eingepflügten Cypressenzweigen zu helfen ist. Alles Das hilft aber nicht, wenn man nicht das Wasser vermittelst eines Grabens ableitet. Einige überziehen das Maß, worin sich das Saatgetreide befindet, mit einem Hyänenfell, und säen es erst, nachdem es eine Zeit lang darin gelegen; sie versprechen sich von diesem Verfahren einen ganz sichren Erfolg. Es gibt auch unter der Erde Ungeziefer [subterranea pestis], welches der erwachsenen Saat die Wurzeln abbeißt und sie auf diese Weise tödtet. Dagegen hilft man sich, indem man die zur Aussaat bestimmten Körner eine Nacht hindurch in Wasser weicht, das mit dem Safte des Mauerpfeffers [sedum][542]) gemischt ist. — Manche befeuchten die Samen eben so mit dem aus den Früchten und Wurzeln der Schlangengurke [cucumis anguinus][543]) gewonnenen Safte. — Einige begießen die Furchen, sobald sich die unterirdischen Feinde an der Saat zeigen, mit dem genannten Wasser oder mit Oelabgang, der nicht gesalzen ist, und vertreiben sie auf diese Weise.

Ich will auch noch die Vorschrift geben, daß man schon gleich nach der Ernte auf der Tenne für gutes Saatkorn zu sorgen hat. Man muß nämlich, wie schon Celsus richtig bemerkt, wenn man Getreide von mittelmäßiger Güte geerntet hat, die guten Aehren einzeln sammeln, und somit für die Zukunft sorgen. Hat man aber bessere Frucht geerntet, so rüttelt man die Körner in einem Gefäße, und bewahrt die großen, schweren, die sich beim Rütteln zu Boden senken, für die Aussaat auf. — Solche Vorsichtsmaßregeln sind sehr wichtig, denn das Getreide artet ohne sie leicht aus, am leichtesten auf feuchtem Boden, jedoch mit der Zeit auch auf trocknem. — Natürlich kommt von einem kraftvollen Samen eine kräftige Saat, von kraftlosem eine schwächliche. — Virgil gibt viele wichtige Vorschriften für die Saaten, und sagt auch insbesondre: „Ich habe gesehn, wie

---

[542]) Sedum acre, Linné.

[543]) Wahrscheinlich Cucumis flexuosus, Linné, welche jetzt Schlangengurke heißt und mitunter zum Essen gebaut wird.

Getreide bei der größten Sorgfalt ausartete, wenn nicht jährlich die besten Körner mit der Hand einzeln gewählt wurden."

Ein Weizenkorn, das auswendig eine röthliche Farbe, und das dieselbe auch inwendig hat, kann ohne Weiteres für vortrefflich gehalten werden[544]); was aber auswendig weißlich, inwendig schneeweiß ist, das muß für leicht und gering angesehn werden. — Auch vom Siligo-Weizen läßt sich nichts Gutes sagen; er ist eigentlich ein ausgearteter Weizen, inwendig schön weiß, aber ohne die nöthige Schwere. Er paßt nur für nasse Länderei und für ein feuchtes Klima. Uebrigens braucht man sich für solche Länderei nicht ängstlich und in weiter Ferne nach Siligo-Samen umzuthun; man kann da gewöhnlichen Weizen säen, und er artet dann schon nach der dritten Aussaat in Siligo-Weizen aus.

Strabo 15, 3, 11 (p. 218 ed. Tzsch.): Bei Babylon trägt Gerste und Weizen hundertfach, zuweilen zweihundertfach. Die Körner werden dort weit von einander gesät, weil jede Pflanze mit ihren Wurzeln viel Raum einnimmt.

Diosc. de m. m. 2, 107. Für die gesündeste Weizensorte gilt diejenige, welche frisch und vollkommen reif quittengelb ist [μηλίζειν]; nach dieser folgt an Güte die dreimonatliche, welche auch bei Einigen Sitanios [σιτάνιος] heißt. — Wird Weizen roh gegessen, so erzeugt er Eingeweidewürmer [ἕλμινς]; gekaut und auf den Biß eines tollen Hundes gelegt, heilt er[545]). Das aus dem feinsten Weizenmehl [σεμίδαλις] gebackne Brod nährt besser, als das aus Mehl und Kleie gebackne [ἄρτος συγκομιστός]. Brod aus Sommerweizen [σιτάνιος] ist leichter, geht aber leicht in Kraft und Saft über. Weizenmehl mit Bilsenkrautsaft [ὑοσκυάμου χυλὸς] wird zu Pflastern verwendet; es wird auch mit Essig aufgelegt, und zu andren Zwecken die in Essig gekochte Kleie. Sauerteig [ἡ ἐκ τῶν ἀλεύρων ζύμη] wird mit Salz auf verhärtete Stellen u. dergl. gelegt. Das Mehl des Sommerweizens wird auf vergiftete Wunden mit Essig oder Wein gelegt. Zu Kleister gekocht, wird es von Denen genossen, die Blut auswerfen. Gegen Husten und rauhen Hals wird es mit Minze und Butter gekocht. Das feine Mehl

---

[544]) Denselben Ausspruch findet man bei Plin. 18, 24, 54; Galenus de alim. facult. 1, 2, und de victu attenuante cap. 6; Geoponica 2, 16.

[545]) ?

[γῦρις] des gemeinen Weizens wird mit Honigwasser oder Oelwasser gekocht, und auf entzündete Stellen gelegt. Auch rohes oder gekochtes Brod, mit Honigwasser aufgelegt, heilt Entzündungen auf eine gelinde-Weise, und wird auch zu diesem Zwecke noch mit gewissen Kräutern oder Säften versetzt. Der Kleister [κόλλα], welchen die Buchbinder aus dem feinsten Mehle kochen, um ihn beim Zusammenkleben der Bücher [ἡ τῶν βιβλίων κόλλησις] zu brauchen, hilft Denen, welche Blut auswerfen, wenn er mit Wasser verdünnt und lau löffelweis eingenommen wird.

Plin. 18, 18, 47. Prophetische Erscheinungen sind, so viel ich weiß, nur Einmal am Getreide bemerkt worden, nämlich unter den Konsuln Publius Aelius und Cnäus Cornelius, als Hannibal besiegt wurde. In diesem Jahre soll Getreide auf Bäumen gewachsen sein[546].

Palladius de r. r. Sept. 2 und Oct. 1, 1.

Galenus de aliment. facult. 1, 2 seqq.; Galenus de med. meth. ad Glauconem 2, 9 u. s. w.

Geoponica 2, 12, 1 und 2, 14, 3.

Nachtrag 1 zum Weizen. Ueber das Amylon, welches bei uns im Handel Stärkemehl heißt, früherhin aus Weizen gemacht wurde, jetzt von Kartoffeln genommen wird, schreibt Dioscorides de mat. med. 2, 123 Folgendes: „Das Amylon hat seinen Namen davon, daß es ohne Mühle bereitet wird. Das beste kommt von Sommerweizen, und zwar aus Kreta und Aegypten. Man nimmt zu seiner Bereitung ganz reinen Weizen, übergießt ihn fünfmal des Tags und wo möglich auch noch des Nachts mit Wasser, und gießt letzteres, wenn die Körner erst weich sind, recht langsam ab, damit keine nutzbaren Theile verloren gehn. Haben sie endlich den höchsten Grad der Weiche erreicht, so gießt man das Wasser nochmals ab, zertritt die Masse mit den Füßen, und zerreibt sie dann, nachdem wieder Wasser aufgegossen ist. Auf diesem schwimmt alsdann die Kleie, und wird mit einem Siebe abgeschöpft. Was am Boden bleibt, bringt man in ein Seihetuch [ὑλιστήρ], reibt es durch dieses hindurch [διηθεῖν, διυλίζειν], und trocknet dann das Stärkemehl, welches auf diese Weise ausgesondert ist, in recht heißer

[546]) Ohne Zweifel stand das Getreide auf der Holzerde kernfauler Bäume, was an sich nicht wunderbar und nicht prophetisch ist.

Sonne auf Backsteinen, denn es wird sauer, wenn es im Geringsten feucht bleibt. Das Amylum dient mit Milch gekocht oder andren Gerichten zugesetzt als Speise, wird aber auch bei manchen äußeren und inneren Leiden angewandt." — „Man bereitet auch Amylon auf ähnliche Weise aus Spelt [ζειά], kann dieses aber nicht zu arzneilichem Gebrauche verwenden, obgleich es im Uebrigen eben so benutzt werden kann, wie das von Weizen."

Nachtrag 2 zum Weizen. Noch mag hier eines Umstands gedacht werden, der für den Zustand Rom's zur Zeit der Kaiser sehr bezeichnend ist. Diese erhielten sich bekanntlich so lange, als es dem Heere, dem Volke, oder Einzelnen beliebte, ihnen das Leben zu lassen; und daher kam es denn einerseits, daß die meisten Kaiser Jeden, der ihnen verdächtig schien, grausam verfolgten, und andrerseits, daß sie sich um jeden Preis die Gunst der Armee und des Volkes zu erhalten suchten. Das Letztere geschah vorzüglich durch Getreidevertheilung und durch öffentliche Spiele; „duas tantum res anxius populus optat, Panem et Circenses", sagt Juvenalis in seinen Satiren 10, 80. — Von den Spielen ist, soweit sie die Thierhatzen betrafen, schon in meiner Zoologie der alten Griechen und Römer genügend gehandelt. — Das Getreide betreffend, so ersehen wir aus einer Stelle im Aelius Spartianus de Alexandro Severo, cap. 23, welch ungeheure Menge die Kaiser täglich vertheilen ließen: „Als Kaiser Severus starb, hinterließ er einen auf 7 Jahre ausreichenden Vorrath von Getreide, d. h. so viel, daß jeden Tag fünf und siebenzigtausend Modius ausgetheilt werden konnten. An Oel hinterließ er so viel, daß davon nicht bloß die Stadt Rom, sondern ganz Italien 5 Jahre lang versorgt werden konnte." Aus dieser Angabe hat der gelehrte Guilielmus Budäus und nach ihm Isaacus Casanbonus berechnet, daß sich die Zahl Derer, die sich vom Kaiser mit Getreide ernähren ließen, auf 600,000 belaufen hat.

11) Spelt,

Triticum Spelta, Linné; spelta, farro und grano farro der jetzigen Italiäner. — Wird nach Fraas jetzt nur ausnahmsweise in Griechenland gebaut; in Italien sieht man ihn dagegen häufig.

Homerus, Ilias 5, 196, u. 8, 560. Die Rosse stehen da und fressen weiße Gerste [κρῖ λευκὸν] und Spelt [ὄλυρα].

Homer., Odyssea 4, 41. Den Rossen wurde Spelt vorgeworfen und mit weißer Gerste vermischt.

Homer., Od. 4, 594 seqq. „Sohn des Atreus“, sagte Telemach, willst du mir ein Geschenk machen, so möge dies klein und werthvoll sein; die Rosse, welche du mir schenken willst, möchte ich lieber nicht annehmen; sie bleiben besser bei dir, denn du herrschest über weite Gefilde, wo viel Klee [λωτὸς] wächst und Cypergras [κύπειρος], Weizen [πυρός], Spelt [ζειά] und weiße Gerste [κρῖ]; Ithaka dagegen ist nicht für Rosse passend, wohl aber für Ziegen.

Herodotus 2, 36. Andre Völker leben von Weizen [πυρὸς] und Gerste [κριθή], aber bei den Aegyptiern gilt es für Schimpf und Schande, davon zu essen; dagegen machen sie ihre Speise von Spelt [ὄλυρα], der auch Zea [ζειὰ] heißt. Sie kneten den Teig [σταῖς] mit den Füßen, dagegen den Lehm und den Mist mit den Händen.

Colum. de r. r. 2, 6. Die wichtigsten Getreidearten [frumentum] für den Menschen sind Weizen [triticum] und Spelt [semen adoreum]. Man bauet vom Spelt 4 Sorten, welche sich durch Farbe, Güte, Gewicht unterscheiden. — Für trocknen Boden eignet sich der Weizen besser, für feuchten der Spelt[547].

Dioscor. de m. m. 2, 111 bis 115. Es gibt 2 Sorten von Spelt [ζειά], die eine ist einfach[548], die andre heißt zweikörnig; der Samen liegt in 2 Spelzen. Er ist nahrhafter als Gerste, schmeckt gut, nährt aber, wenn er in Brod verwandelt ist, weniger als Weizen. — Aus Spelt und Weizen bereitet man ein derbes Mehl, welches κρίμνον heißt und gewöhnlich die Puls [πόλτος] gibt. Sie nährt gut und wird leicht verdaut. — Die Olyra [ὄλυρα][549] gehört zu derselben Pflanzenart wie der Spelt [ἐκ τοῦ αὐτοῦ γένους ἐστὶ τῆς ζειᾶς], nährt aber etwas weniger als dieser. Sie wird aber eben so zu Brod verwendet [ἀρτοποιεῖται]. — Athera [ἀθήρα] heißt ein dünner Brei [πολτάριον ὑγρὸν] aus fein gemahlenem Spelt; er wird zur Fütterung der

[547]) Beim Weizen haben wir schon Einiges aus Columella und Dioscorides über den Spelt gehabt.

[548]) Wahrscheinlich das Einkorn, Triticum monococcum, Linné.

[549]) Wohl eine Speltsorte.

Kinder und zu Pflastern gebraucht. — Was man Tragos [τράγος] nennt, sieht aus wie Graupen [χόνδρος], nährt aber nicht stark, weil es viel Kleientheile [ἀχυρώδες] enthält; es wird auch deswegen nicht so leicht verdaut.

12) Quecke,

Triticum repens, Linné. — Man vergleiche das oben beim Himmelsschwaden Gesagte.

13) Roggen,

Secale cereale, Linné; βρίζα und σίκαλι der Neugriechen; segale und segala der jetzigen Italiäner. — „Erst seit Galen's Zeiten", sagt Fraas, „aus Thracien eingewandert, wird der Roggen nur im thessalischen Gebirgslande und in Aetolien hie und da gebaut, auch in den Ebnen neben Weizen und Gerste als Bindemittel. Das Mehl wird im Brode für schädlich gehalten." — In Nord-Italien wird der Roggen hier und da auf kiesigen Feldern gebaut.

Plin. 18, 16, 40. Das geringste Getreide ist Roggen [secale], welchen die Tauriner am Fuße der Alpen asia nennen. Man kann ihn nur zur Stillung des Hungers brauchen; doch gibt er viele Körner, wiegt sehr schwer, hat dabei einen dünnen Halm und eine dunkle Farbe. Man mischt ihn, um den herben Geschmack zu mildern, mit Spelt; aber dennoch bekommt er dem Magen nicht sonderlich. Er wächst übrigens in jedem Boden, bringt etwa hundertfachen Ertrag, und dient dem Acker zur Erholung[550]).

Galenus de alim. facult. 1, 13. Auf vielen Aeckern Thraciens und Macedoniens habe ich eine Getreideart gesehn, die der Granne und dem ganzen Aeußeren nach unsrer asiatischen Tiphe [τίφη][551]) ähnlich war. Ich fragte die Leute nach dem Namen, und sie antworteten, die ganze Pflanze und auch der bloße Samen hieße Briza [βρίζα]. Das daraus gefertigte Brod riecht unangenehm und ist schwarz.

14) Gerste,

a) Vierzeilige Gerste, Hordeum vulgare, Linné; *β*) Sechs-

[550]) Dieses Kapitel haben wir schon bei den allgemeinen Betrachtungen gehabt. Ich kann einige Wiederholungen nicht vermeiden, wenn sich's an zwei verschiedenen Stellen um Vollständigkeit handelt.

[551]) Die asiatische Tiphe ist wahrscheinlich das Einkorn, Triticum monococcum, Linné.

zeilige Gerste, Hordeum hexastichon, Linné; γ) Zweizeilige Gerste, Hordeum distichon, Linné. Bei den Neugriechen heißt die Gerste κριθάρι; bei den jetzigen Italiänern heißt die Vierzeilige Gerste orzo, und die Sorte, deren Samenkörner aus den Spelzen fallen, orzo celeste und orzo mondo; die Sechszeilige orzo maschio; die Zweizeilige orzola und scandella; auch von dieser wird eine Sorte gebaut, deren Samen aus den Spelzen fallen, und heißt orzo nudo, orzo di Siberia. — In Griechenland fand Fraas nur die Gemeine und Sechszeilige Gerste, und zwar sehr häufig auf trockneren, mageren Ebnen mit mehr lockerem Boden, während in den fetten Niederungen der Weizen vorherrscht. Die Gerste dient in Griechenland grün für Pferde, der Samen für Pferde und Menschen. — Auch in Nord-Italien wird viel Gerste gebaut, die Gemeine und Sechszeilige vorzugsweis des Samens wegen, der zu Bier, Essig und Branntwein verwendet wird; die Zweizeilige wird mehr auf Hügeln gezogen, und dient, oft mit Wicken gemischt, meist zu Grünfutter für das Haarvieh.

Homerus, Ilias 20, 496. Auf der Tenne [ἀλωή] wird die weiße Gerste [κρῖ λευκὸν] leicht von den Füßen der Ochsen ausgedroschen [τριβέμεναι].

Homer., Odyssea 3, 439 seqq. Als Nestor einen Ochsen opfern wollte, brachte Aretos in einem Becken Weihwasser herbei, und hielt in der andren Hand einen Korb voll Gerstenschrot [οὐλαί]; auch Thrasymedes nahete mit einer scharfen Axt in den Händen, um den Ochsen zu schlagen; und so begann denn der alte Nestor die feierliche Handlung, indem er seine Hände wusch und Gerstenschrot auf das Thier streute. [οὐλόχυται, οὐλῶν πρόχυσις hieß diese Handlung.]

Homer., Odyssea 12, v. 35 seqq. Die Gefährten des Odysseus ergriffen auf den Rath des Eurylochus einige dem Sonnengott gehörige Rinder, und da es ihnen, wie sie dieselben schlachten und dabei den Göttern ein Opfer bringen wollten, an Gerste [κρῖ λευκὸν] fehlte, bestreuten sie wenigstens die Thiere mit Eichenblättern.

Herodotus 2, 77. Die Aegyptier essen Brod, das aus Spelt [ὄλυρα] gemacht ist; ihren Wein [οἶνος][552]) machen sie aus Gerste [κριθή], denn in ihrem Lande wachsen keine Reben.

---

552) Bier.

Theophr., H. pl. 8, 4, 1 seqq. Der Weizen [πυρὸς] hat schmalere Blätter [στενοφυλλότερος], einen glatteren, dichteren, zäheren und weniger zerbrechlichen Halm [καυλὸς] als die Gerste [κριθή]; zugleich sitzt sein Korn in mehreren Spelzen [χιτών], während das Korn der Gerste nackt [γυμνὸς] ist[553]. — Der Halm [κάλαμος] des Weizens ist höher als bei der Gerste, und die Aehre [στάχυς] steht weiter vom Blatt ab. Die Weizenspreu schmeckt besser als die Gerstenspreu, denn sie ist saftiger und zarter. — Auch darin liegt ein Unterschied, daß die Gerste ihre Körner in Zeilen trägt, der Weizen aber nicht. — Von beiden gibt es übrigens verschiedne Arten, bei denen die Körner, die Aehren, die Formen und selbst die Wirkungen verschieden sind. Von der Gerste gibt es eine zweizeilige Art, jedoch auch eine drei-, vier-, fünf- und sechszeilige. Die indische Gerste macht Seitentriebe. Bei einigen Arten sind die Aehren groß und schlaff, bei andern kleiner und dichter. Auch die Gerstenkörner selbst sind entweder runder und kleiner, oder länglicher und größer. Einige sind weiß, andre röthlich.

Diodorus Siculus 4, 2. Dionysius[554]) soll der Erfinder des Weins gewesen sein und die Menschen in der Anpflanzung des Weinstocks unterrichtet haben. Er durchzog fast die ganze Welt, belehrte die Leute, und wurde überall hoch in Ehren gehalten. Er erfand auch das Getränk aus Gerste [τὸ ἐκ τῆς κριθῆς κατασκευαζόμενον πόμα], welches von Manchen Zythos [ζῦθος][555]) genannt wird, und dem Wein an Wohlgeschmack nicht viel nachsteht. Er lehrte die Bierbrauerei in den Ländern, wo der Weinbau nicht möglich ist.

Colum. de r. r. 2, 9, 14. Dem Spelt und Weizen steht an Nutzen die Gerste [hordeum] nah, welche die Bauern sechszeilig [hexastichum], manche auch Pferdegerste [cantherinum] nennen, weil sie für alle Thiere des Landwirths ein besseres Futter als Weizen gibt; auch für den Menschen ist sie gesünder als schlechter Weizen. Jedenfalls ist sie die Nahrung, welche zur Zeit der Noth am besten durchhilft. Man säet sie in lockren, trocknen

---

553) Beim Dreschen fällt das Weizenkorn aus seinen Spelzen heraus; das Korn der meisten Gerstensorten ist von den Kronspelzen wie von einer Schale dicht umgeben, schien daher den Alten gar keine Spelzen zu haben.

554) Bacchus. — 555) Bier.

Boden, der entweder sehr kräftig oder auch mager ist, weil man weiß, daß sie den Boden stark aussaugt. Ist der Boden sehr fett, so kann ihm die Gerste nicht schaden; ist er mager, so schadet sie auch nicht, weil man doch nichts Andres auf ihm bauen könnte. Man säet die Gerste nach der Nachtgleiche, und zwar 5 Modius auf ein Joch Landes. Ist sie nur einigermaßen reif, so wird sie eiliger als andres Getreide geerntet; denn weil der Halm [culmus] zerbrechlich, und der Samen ohne Spelzen ist [nulla vestitum palea granum], so fällt der letztere leicht aus, läßt sich aber deswegen auch leicht dreschen [terere]. Nach der Ernte läßt man das Land [novale] am besten ein Jahr lang brache liegen, oder düngt es recht fett, und vernichtet so den schädlichen Einfluß. — Es gibt auch eine andre Gerstenart, die Zweizeilige, welche auch Galatische heißt; sie zeichnet sich sehr vortheilhaft durch Gewicht und weiße Farbe aus, und gibt mit Weizen gemischt eine herrliche Speise. Man säet sie in recht fetten Boden, der an einer kühlen Stelle liegt, im März, oder, wenn das Wetter günstig, schon Mitte Januar. Auf das Joch Landes rechnet man sechs Modius.

Colum. de r. r. 6, 30, 1. Sind gesunde Pferde mager, so kommen sie schneller durch gerösteten Weizen als durch Gerste zu Kräften; auch gibt man ihnen Wein zu trinken. Später geht man allmälig von dieser Fütterung ab, und gewöhnt sie an Buffbohnen und reine Gerste.

Strabo 3, 3 ad fin. Die Lusitanier trinken Bier und nur selten Wein; statt des Oels brauchen sie Butter. Bei Trinkgelagen tanzen sie nach dem Takt der Flöte oder Trompete, und springen dabei in die Höhe.

Strabo 4, 6, 2 (tom. 2, p. 74 ed. Tzschucke). Die Ligurier wohnen an der Südseite der Alpen, leben großentheils vom Ertrag ihrer Heerden, von Milch, von Gerstenbier [κρίθινον πόμα].

Strabo 17, 2 (17, 2, 5 ed. Tzschucke). Die Aegyptier bereiten ihr Gerstenbier [ζῦθος] auf eigenthümliche Art; dies Getränk ist auch bei vielen andren Völkern in Gebrauch, und bei allen ist die Art, wie es gebraut wird, verschieden.

Diosc. de m. m. 2, 108. Die Gerste ist am besten, wenn sie weiß und rein ist. Sie enthält weniger Nahrungsstoff als Weizen. Der aus Gerstenschrot gekochte Trank [πτισάνη] ernährt aber doch stark, weil sich beim Kochen viele Theile der Gerste auflösen.

Man braucht übrigens die Gerste in verschiednen Zubereitungen und Mischungen innerlich und äußerlich.

Diosc. de m. m. 2, 109 u. 110. Aus Gerste wird Bier [ζύθος] gebraut; dieser Trank hat aber schädliche Folgen und verdirbt die Säfte. Uebrigens kann man das Bier gebrauchen, um Elfenbein darin zu erweichen und dann leichter zu bearbeiten. — Man bereitet auch aus Gerste einen Trank, welcher Kurmi [κοῦρμι] heißt und wie Wein getrunken wird; er macht jedoch Kopfweh, verschlechtert die Säfte, wirkt schädlich auf die Nerven. — Aus Weizen macht man ähnliche Getränke, z. B. im westlichen Spanien und in Britannien [556]).

Plin. 8, 7, 7. Frisch gefangne Elephanten macht man mit Gerstenbier [hordei succus] bald zahm.

Plin. 14, 22, 29. Die Gallier und Spanier brauen sich ein berauschendes Getränk aus nassem Getreide; Bereitungsart und Name des Getränks sind verschieden, aber der Zweck ist immer derselbe. In Spanien braut man sogar ein Bier, welches sich lange hält. Auch in Aegypten braut und trinkt man Bier. Beim Trinken wird das Bier nicht wie bei den Römern der Wein mit Wasser verdünnt. Die Länder, wo man Bier trinkt, sind so beschaffen, daß sie viel Getreide tragen, aber keine Weinstöcke.

Tacitus, Germania 23. Das Getränk der Germanen wird aus Gerste oder andrem Getreide gebraut und ist weinartig. Die am Rheinufer wohnenden kaufen auch Wein. Sie trinken so gierig, daß man sie eben so gut durch Lieferung berauschender Getränke wie durch Waffengewalt überwinden kann [557]).

Athen., Deipn. 10, 67. Aristoteles schreibt in dem Buche über die Trunkenheit, daß Leute, welche sich in Gerstenwein [κρίθινος οἶνος], den man auch Bier [πῖνον] nennt, betrinken, immer rückwärts fallen. Seine Worte sind folgende: „Es ist eine

---

[556]) Da das Bier, wie Strabo sagt, bei verschiednen Völkern verschieden gebraut wurde, so mag auch seine Güte und Wirkung sehr verschieden gewesen sein. — Von Zosimus aus Panopolis in der ägyptischen Thebaïs, welcher in ungewisser Zeit lebte, ist noch eine Abhandlung über Bierbrauerei [περὶ ζύθων ποιήσεως] vorhanden worin Folgendes vorgeschrieben: „Man soll Gerstenmehl in einem Kessel kochen, dann zu kleinen Broden oder Kuchen formen, diese mit einem Gährungsstoffe in Wasser legen, und letzteres durch Seihen abtrennen, sobald die Gährung vollendet. [557]) Siehe Anmerkung 519.

Eigenthümlichkeit der durch Bier erzeugten Trunkenheit, daß der Betrunkene immer rückwärts fällt, während man bei einem durch andre Mittel erzeugten Rausche eben so gut links wie rechts, vorwärts wie rückwärts fallen kann."

Manche nennen übrigens das Bier auch Brytos [βρύτος], wie z. B. Archilochus, wo er von Thraciern und Phrygiern spricht, die ganze Ströme Bieres ausspeien. — Hellanikus spricht auch von Bier, das aus Wurzeln gebraut wird, wie das der Thracier aus Gerste. — Hekatäus sagt im zweiten Buche seiner Geographie, daß die Aegyptier Gerste mahlen, um ein Getränk daraus zu brauen. Er sagt auch, daß die Päonier Gerstenbier oder ein aus Gemeinem Hirsen gebrautes Bier [παραβίη] trinken, und daß sie sich mit aus Milch gewonnenem Oel[558]) salben.

Juliani imperatoris epigramma: Der Rebenwein riecht wie Nektar, der Gerstenwein stinkt wie Bock; der Rebenwein stammt vom Bacchus, dem Sohne der Semele, der Gerstenwein stammt von Semmelmehl [simila].

Pallad. de r. r. 7, 1 u. 12. Die Gerstenernte fällt in den Juni, und wird vorgenommen, bevor die Körner ganz trocken sind und von selbst ausfallen. — Man kann auch einen Theil der Gerste ernten, während die Körner noch halbreif sind, die Aehren zusammenbinden, in einem Ofen dörren, und dann die Körner mit Zusatz von etwas Salz mahlen.

Pallad. de r. r. 10, 8. Um die Herbst-Nachtgleiche säet man Pferdegerste [hordeum cantherinum][559]), damit sie noch vor dem Winter kräftig wird. Man läßt sie dann bis in den Mai vom Vieh abweiden. Soll sie aber auch noch Samen tragen, so muß das Abweiden mit dem ersten März aufhören.

Galenus de alim. facult. 1, 9. Die Gerste ist bei den Menschen überall in Gebrauch, hat aber ganz andre Eigenschaften als der Weizen; denn dieser erwärmt ganz offenbar, die Gerste aber kühlt, man mag sie als Brod [ἄρτος], als Graupe [πτισάνη] gekocht, oder zu Schrot [ἄλφιτον] gemahlen genießen. Der Weizen erzeugt in uns dicke und zähe Säfte, die Gerste dagegen dünne und reinigende. Das aus gerösteter Gerste gefertigte Schrot hat trocknende Kraft; die Graupen dagegen feuchten an, wenn sie

---

[558]) Butter. — [559]) Zweizeilige Gerste.

nämlich gehörig, d. h. bis zum vollen Aufquellen, gekocht, und dann noch bei gelindem Feuer ganz allmälig aufgelöst worden sind. Essig kommt erst hinzu, wenn sie ganz gequollen sind, Salz erst, wenn sie fertig gekocht sind; Oel kann man gleich anfangs hinzu thun, ohne daß es auf den Verlauf des Kochens einen schädlichen Einfluß hat. Außerdem darf nichts hinein, es sei denn, daß man gleich anfangs etwas Knoblauch oder Dill beimische.

Ich sehe leider, daß die Köche überall die Graupen ganz falsch behandeln. Statt sie durch langsames Kochen aufzulösen, zerstoßen sie sie im Voraus im Mörser und werfen auch wohl noch Stärkemehl hinzu, damit sich ein rechter Kleister bildet. Eine solche Speise muß natürlich schwer verdaulich sein und stark blähen. — Ich muß demnach hinzufügen, daß die Graupen erst, wenn sie noch roh sind, in Wasser geweicht werden müssen; dann hat man sie in einen Mörser zu werfen, und darin mit den Händen zu reiben, in welchen man zugleich etwas Rauhes, wie z. B. Spartgras, woraus man Schuhe [solea] für Pferde macht, hält; das Reiben ist so lange fortzusetzen, bis die Schale [λέμμα] abgelöst ist, denn die feine Fruchtschale [ὁ περικείμενος τῇ κριθῇ χιτὼν λεπτὸς] geht beim Stampfen nicht ganz ab[560]), weswegen das eben beschriebene Einweichen und die Bearbeitung im Mörser noch erforderlich ist. Bleibt übrigens noch etwas von der Fruchtschale an den Graupen, so wird dadurch die Speise nicht gerade schlechter und wirkt mehr reinigend. — Manche Köche behandeln die Graupen ganz falsch, indem sie dieselben roh im Mörser mit Wasser stoßen, dann einige Zeit kochen, dann eingekochten Most hinzusetzen. Manche fügen auch Honig und Kreuzkümmel [κύμινον][561]) hinzu, wodurch ein elender Mischmasch statt eines gesunden Trankes entsteht. — Sind die Graupen richtig zubereitet und namentlich beim Kochen so viel als ihnen möglich aufgequollen, so sind sie, wie schon Hippokrates bemerkt, eine für Gesunde und Kranke sehr gedeihliche Speise.

Galen. de al. fac. 1, 10. Gerstenbrod wird eben so zubereitet wie Weizenbrod, hat aber weit weniger Zähigkeit,

---

[560]) Beim ersten Stampfen [πτίσσειν] lösen sich die zwei Kronspelzen der Gerste nebst dem größten Theil der Fruchtschale ab, und das so weit bearbeitete Korn nennt Galenus πτισάνη, was ich durch Graupe übersetzt habe.

[561]) Cuminum Cyminum, Linné.

bricht leichter, gibt weniger Nahrung. — Die beste Gerste ist diejenige, welche nach dem Stampfen schön weiß erscheint und dabei so dicht und schwer ist, wie es Gerste sein kann. Auch sind die vollen, glatten Körner besser als die schmalen und runzligen.

Gersten- und andre Samen haben anfangs, wenn sie geerntet sind, noch viel Feuchtigkeit in sich, und werden zum Gebrauche besser, wenn diese Feuchtigkeit durch Aufbewahrung an einem trocknen Orte verdunstet ist. Läßt man sie allzu lange liegen, so verlieren sie ebenfalls an Güte; daß dieser Zeitpunkt da ist, zeigt sich dadurch, daß aus ihnen, wenn man sie theilt, ein feiner Staub fällt.

Galen. de al. fac. 1, 11. Aus frischer Gerste, die mäßig gedörrt ist, wird das beste Schrot [ἄλφιτον] bereitet. Es gibt Völker, welche das Gerstenschrot statt Brodes gebrauchen, was ich z. B. bei den Bauern auf der Insel Cyprus gesehn habe, obgleich es diesen nicht an andrem Getreide fehlt. Die Alten gaben auch den Soldaten Gerstenschrot; bei den römischen Soldaten ist es aber nicht mehr in Gebrauch, weil sie es für zu kraftlos halten. Es ernährt nämlich Leute, welche sich viel Bewegung machen, nicht genügend, während es Denen, die wenig Bewegung haben, hinreichende Nahrung gibt.

Galen. de alim. fac. 1, 12. Mehl [ἄλευρον], welches von jedem Kleienbestandtheil [πιτυρώδης οὐσία] frei und dabei fein und rein ist, gibt Speisen, die viel leichter verdaut werden und schneller ernähren, als Mehl, welches Kleientheile enthält, denn diese letzteren werden weder aufgelöst, noch verdaut, noch zur Ernährung des Körpers von den Gefäßen ausgesogen.

Athen., Deipn. 1, 61. Dion der Akademiker fagt, daß diejenigen Aegyptier, welche keinen Wein kaufen können, Gerstenbier trinken, und dabei wie betrunken singen und springen.

Geopon. 2, 30. Um Gerste lange unverdorben aufzubewahren, wendet man Blätter von einem fruchttragenden Lorbeerbaum an, oder Asche jeder Art, am besten jedoch von Lorbeerholz. Dasselbe leistet der Mauerpfeffer [ἀείζωος βοτάνη], welcher getrocknet und mit Minze [καλαμίνθη] und Gyps unter die Körner gemischt wird. Manche setzen auch ein zugedecktes, mit Essig gefülltes Gefäß in die aufgespeicherte Gerste. — Uebrigens muß man wissen, daß alle Gerste bitter wird, wenn sie alt ist.

15) Aegilops,

Aegilops ovata, Linné; μακρογένι und ἀγριοσίταρο der Neu-

griechen; egilope, cerere, grano delle formiche der jetzigen Italiäner. — Dieses Gras ist jetzt in Griechenland sehr häufig; in Nord-Italien kommt es nur hier und da vor.

Diese Pflanze scheint unter dem Namen αἰγίλωψ bei Theophrastus de causis 4, 16 und Hist. plant. 7, 13, 5 gemeint zu sein; ferner bei Diosc. de m. m. 4, 137, wo sie als Arznei dienen soll, und bei Galenus, wo sie de alim. fac. 1, 37 als lästiges Unkraut unter der Gerste, und de simplic. medicam. 6, 9 als Arznei genannt wird. Die Geoponica nennen 2, 43 den Aegilops als ein der Gerste verderbliches Unkraut.

16) Zuckerrohr,

Saccharum officinarum, Linné. — Die Geschichte dieser im südlichen Asien heimischen, für unsre Zeit äußerst wichtigen Pflanze hat der berühmte Verfasser der Erdkunde, Carl Ritter, in der Schrift: „Ueber die geographische Verbreitung des Zuckerrohrs, Berlin, 1840", nach allen Seiten hin mit gewohnter Gründlichkeit beleuchtet. — Wir betrachten hier nur die Stellen der alten Griechen und Römer, in welchen wir deren Bekanntschaft mit dem Zuckerrohr vorfinden.

Isidorus Hispalensis, Origines 17, 7. In Indien sollen Rohrarten [arundines calamique] wachsen, aus deren Wurzeln man einen sehr lieblich schmeckenden Saft [suavissimus succus] preßt, den man trinkt. Deswegen sagt auch Varro: „In Indien wächst ein Rohr von mittelmäßiger Baumeshöhe, aus dessen zähen Wurzeln man einen Saft [humor] preßt, der dem Honig an Süßigkeit gleichsteht. [Indica non magna nimis arbore crescit arundo; Illius e lentis premitur radicibus humor, Dulcia cui nequeunt succo concedere mella.]"

Seneca, Epist. 84. In Indien soll in den Blättern einer Rohrart ein Honig gefunden werden, der entweder vom Thaue jenes Himmels, oder aus dem süßen Safte des Rohres stammt.

Strabo 15, 1. Megasthenes spricht von einem in Indien wachsenden großen Rohr, welches süß ist, und er glaubt, diese Süßigkeit sei Folge der Sonnenhitze, welche den Saft der dortigen Pflanzen einkoche. Er spricht auch von einem Rohr, welches ohne Zuthun der Bienen Honig gibt.

Diosc. de m. m. 2, 104. Eine Art Honig, die man Saccharon [σάκχαρον] nennt, findet sich in Indien und dem

Glücklichen Arabien auf Rohr; die Masse gleicht dem Salze, und kaut sich auch zwischen den Zähnen wie Salz. Löst man sie in Wasser auf, so ist sie dem Magen, der Blase und den Nieren gesund; sie reinigt auch die Pupille von einem verdunkelnden Ueberzuge, wenn sie auf's Auge gebracht wird.

Plin. 12, 8, 17. Das beste Saccharon [saccharon] erzeugt Indien; es kommt aber auch in Arabien vor. Es ist eine Art Honig, der sich in einer Rohrart sammelt, weiß wie Gummi ist, zwischen den Zähnen bricht, höchstens in Stücken von Haselnußgröße vorkommt, und nur als Arznei dient.

Lucanus, Pharsalia 3, 237. In Indien trinken die Leute den süßen Saft eines zarten Rohres.

Arriānus, Periplus maris Erythräi pag. 9, Geographiä veteris ed. Oxon. Aus Barygaza in Indien wird nach den westlich vom Vorgebirge Aromatum an der afrikanischen Küste gelegenen Handelsplätzen Malao, Mossylon, Tabä, Opo Honig aus Rohr, welcher Sacchari heißt [*μέλι τὸ καλάμινον τὸ λεγόμενον σάκχαρι*], gebracht.

Galen. de simpl. medic. 7, 9. Das sogenannte Sacchar [*σάκχαρ*], welches aus Indien und dem Glücklichen Arabien gebracht wird, ist, wie man sagt, eine sich an Rohr findende verhärtete Masse, eine Art Honig, doch nicht so süß wie unser Honig, hat jedoch ungefähr dieselben arzneilichen Eigenschaften, bekommt aber dem Magen besser.

Aelian., Hist. anim. 13, 8. Das eigentliche Getränk der indischen Elephanten ist Wasser; der für den Krieg bestimmte bekommt aber Wein, der nicht aus Trauben, sondern aus Reis und aus Rohr bereitet ist[502].

17) Wohlriechendes Bartgras,

Andropogon Schönanthus, Linné (Cymbopogon Schönanthus, Sprengel). — Dieses Gras wächst in Ostindien und Arabien. Seine Blätter riechen angenehm, wenn sie gerieben werden.

Theophr., H. pl. 9, 7. Kalmus [*κάλαμος*] und Wohlriechendes Bartgras [*σχοῖνος*] wachsen jenseit des Libanus, zwischen diesem Gebirge und einem andren kleineren, welches jedoch

---

[502]) Arak.

nicht der Antilibanus ist. Ihr Standort ist ein trockner Sumpf bei einem großen See. Sie erfüllen die ganze Gegend mit Wohlgeruch; diesen bemerkt man jedoch an ihnen erst, wenn sie getrocknet sind[563].

Diosc. de m. m. 1, 16. Eine Art Schönus [σχοῖνος] wächst in Afrika, eine andre in Arabien, und zwar die beste im Lande der Nabatäer[564]; der afrikanische ist unbrauchbar. Man wählt frischen, röthlichen, vielblüthigen, der während des Spaltens roth und weiß wird, und mit der Hand gerieben einen Rosengeruch verbreitet, auch gekostet auf der Zunge heftig brennt. Blüthe, Stamm und Wurzel werden vielfach als Arznei angewandt.

18) Sorgho,

Holcus Sorghum, Linné (Sorghum vulgare, Persoon; Andropogon Sorghum); χαλαμπόκι und κεγχρὶ der Neugriechen; sorgo, melica, saggina der jetzigen Italiäner. — Stammt, wie das ihm ähnliche Andropogon cernuum (Holcus cernuus, Willdenow, Sorgum cernuum, Willd.) aus Ostindien, und beide werden jetzt in Griechenland und Nord-Italien gebaut; in letzterem auch das Sorghum saccharatum, Persoon, welches gleichfalls indischen Ursprungs ist. Die Samen von allen dreien dienen zur Ernährung oder Mästung des Geflügels, die ausgedroschnen Rispen zu Besen.

Plin. 18, 7, 10. Vor etwa 10 Jahren ist in Italien eine aus Indien stammende Hirsenart [milium] eingeführt worden, welche dunkelfarbig und großkörnig ist, und einen rohrartigen Halm hat [arundineum culmo]. Sie wird bis 7 Fuß hoch; ihre Blüthenrispe wird Mähne [phoba] genannt, sie gibt von allen Getreidearten den höchsten Ertrag, von einem einzigen Korne 3 Sextarien.

b. Familie Riet-Pflanzen, Cypereen.

Zu den linnéischen Gattungen Carex, Schönus, Scirpus, zum Theil auch zu der nicht zu den Riet-Pflanzen gehörigen linnéischen

[563]) Curt Sprengel bemerkt im zweiten Bande der Ausgabe des Dioskorides, Leipzig, 1830, S. 354: „Ich habe den Andropogon Schönanthus lange selbst gezogen. Er riecht sehr gut, so lange er frisch ist, und zwar mehr nach Citronen als nach Rosen. Ist er getrocknet, so hat er einen ziemlich kampherartigen Geruch." — [564]) Arabia Peträa.

Gattung Juncus, gehören jedenfalls die Pflanzen, welche die Alten unter dem Namen carex, schönus, σχοῖνος, oxyschönus, ὀξύσχοινος, holoschönus, ὀλόσχοινος, juncus, scirpus, μελαγκρανὶς anführen; jedoch werden eben diese Namen zum Theil auch mit für Pflanzen ganz andrer Familien angewandt.

Wir betrachten nur diejenigen hierher gehörigen Pflanzen, welche sich einigermaßen sicher bestimmen lassen.

1) Langes Cypergras,

Cyperus longus, Linné; ἄγριον κύπειρι der Neugriechen; cipero der jetzigen Italiäner. — An feuchten Stellen Griechenlands und Nord-Italiens häufig. Die kriechenden Wurzelsprossen dienten früherhin als Arznei.

Homer., Ilias 21, v. 350. Vulkan schleuderte loderndes Feuer in's Gefilde; die Fläche verbrannte, und die Gluth wälzte sich bis zum Flusse fort. Da verbrannten die Ulmen [πτελέη], die Weiden [ἰτέη], die Tamarisken [μυρίκη][565], der Klee [λωτός], das Thryon [θρύον][566] und das Cypergras [κύπειρον], welche alle am Ufer des Flusses in Menge wuchsen.

Homer., Odyssea 4, 594 seqq. [κύπειρον].

Theophr., Hist. pl. 1, 8 u. 1, 10, 5.

Plin. 21, 18, 70. Das Cypergras [cyperus] ist eine Riet-Pflanze [juncus], kantig, an der Erde weiß, am Oberende dunkelfarb. Die untersten Blätter sind schmaler als die vom Lauch; die obersten sind klein, und zwischen ihnen sitzt der Same. Die Wurzel sieht einer dunklen Olive ähnlich, heißt, wenn sie länglich ist, Cyperis, und wird vielfach als Arznei verwendet. Am meisten wird das hammonische Cypergras gerühmt, nächstdem das rhodische, drittens das von der Insel Thera, und endlich das ägyptische; das letztere ist hart und riecht kaum; die andren Sorten riechen fast wie nardum.

2) Rundes Cypergras,

Cyperus rotundus, Linné; κύπειρι der Neugriechen. — Ist, wie Fraas sagt, in den feuchten Niederungen Griechenlands ein unvertilgbares Unkraut auf Ackerland. Die schwach gewürzhaft riechenden und schmeckenden Wurzelknollen werden von armen Leuten gegessen, auch als Heilmittel benutzt.

---

565) Gattung Tamarix, Linné. — 566) ?

Theophr., H. pl. 4, 10, 5. Das Cypergras [κύπειρον] und Himmelsschwaden [ἄγρωστις][567]) sind schwer zu vertilgen. Die Wurzel des Cypergrases ist von der Wurzel andrer ähnlicher Pflanzen dadurch sehr verschieden, daß an ihr dicke, fleischige Stellen mit dünnen, holzigen wechseln. Aus dem Wurzelstock [πρεμνῶδες] entsteht zur Seite eine dünne Wurzel, an welcher sich der fleischige Knollen ausbildet; auf diesem Knollen befindet sich ein Keim [βλαστός], und aus diesem erhebt sich ein Stamm [καυλός]. Eben so schickt der Wurzelstock auch Wurzeln in die Tiefe, und daher kommt es, daß die Pflanze nur mit vieler Mühe vertilgt werden kann.

Theophr., H. pl. 9, 7, 3. Das Cypergras wird als Gewürz benutzt.

3) Eßbares Cypergras,

Cyperus esculentus, Linné; dolcichini und bacicci der jetzigen Italiäner; wurde weder von Sibthorp, noch von Fraas in Griechenland gefunden. — Die Pflanze wächst hier und da in Süd-Europa und Nord-Afrika wild, wird zuweilen gebaut, um die Wurzelknollen, welche Erdmandeln heißen, zu genießen.

Theophr., H. pl. 4, 8, 12. In der Nähe der Flüsse Aegyptens wächst auf sandigem Boden das sogenannte Eßbare Cypergras [ὃ καλεῖται μαλιναθάλλη], rund von Gestalt, an Größe der Mispel [μέσπιλον] gleich, ohne Kern [ἀπύρηνος] und ohne Schale [ἄφλοιος][568]). Aus dieser Masse kommen Blätter wie beim Cypergrase [κύπειρον] hervor. Die Leute sammeln die Knollen, kochen sie in Gerstenbier [βρύτος ὁ ἀπὸ τῶν κριθῶν], und sie werden auf diese Weise sehr süß. Sie werden auch allgemein zum Nachtisch gegessen.

Plin. 21, 15, 52. In Aegypten wächst das Anthalion [anthalion], hat die Größe und Rundung einer Mispel, weder Kern noch Schale, aber Blätter wie Cypergras. Es wird gegessen, nachdem es durch Feuer zubereitet ist.

4) Papyrus,

Cyperus Papyrus, Linné (Papyrus antiquorum, Willdenow).

---

[567]) Panicum Dactylon, Linné.

[568]) Sind die Wurzelknollen gemeint, welche jedoch eine Schale haben, die aber in Vergleich mit der Schale der Mispeln dünn ist.

— Diese Pflanze findet sich jetzt, jedoch nicht häufig, in den Gewässern Aegyptens, Syriens, Siciliens, Kalabriens, und es wird gar kein Gebrauch von ihr gemacht oder doch nur ein geringer. In unsren Warmhäusern gedeiht sie, und wird namentlich neben die Victoria regia gepflanzt, wo sie sehr nett aussieht.

Homer., Odyss. 21, v. 390. Im Hause des Odysseus lag ein aus Papyrus gefertigtes Schiffstau [βύβλινον ὅπλον νεὸς ἀμφιελίσσης], mit welchem Philötius die Thür fest zuband.

Herodotus 2, 37. Die ägyptischen Priester dürfen nur leinene [λίνεος] Kleider und von Papyrus gemachte [βύβλινος] Schuhe tragen.

Herodot. 2, 92. Die Bewohner des ägyptischen Marschlandes reißen den Papyrus [βύβλος], welcher alljährlich nachwächst, aus dem Schlamm, schneiden das Obere ab, um es sonst zu verwenden; das ellenlange Wurzelstück dagegen essen oder verkaufen sie. Soll es recht gut schmecken, so wird es in einer Bratpfanne geschmort.

Herodot. 2, 96. Die Aegyptier haben auf dem Nil viele Fahrzeuge, deren Fugen mit Papyrus [βύβλος] ausgestopft, und deren Segel von Papyrus gefertigt sind.

Herodot. 5, 58. Bei den Joniern heißen die Bücher von Alters her Leder [διφθέρα], weil sie ursprünglich keinen Papyrus hatten, und statt dessen Ziegen- und Schafsleder brauchten. Auch zu meiner Zeit schreiben noch viele Barbaren auf solches Leder.

Herodot. 7, 25 u. 34. Als Xerxes die Schiffbrücke über den Hellespont bauete, mußten ihm die Phönicier dazu Taue von Weißem Flachs [λευκόλινον][569], die Aegyptier Taue von Papyrus [πάπυρος] liefern. — Als die Brücke fertig war, fiel ein gewaltiger Sturmwind ein, und zerbrach und zerriß das ganze Werk. Xerxes ließ nun dem Hellespont zur Strafe 300 Peitschenhiebe geben, ließ Ketten in ihn werfen, und ließ den Leuten, welche den Brückenbau geleitet hatten, die Köpfe abhauen. Die neuen Brückenbaumeister verfuhren nun mit den Tauen anders. Statt zu Einem Theile der Brücke nur Taue von Weißem Flachs, zum andren nur solche von Papyrus zu verwenden, nahmen sie jetzt immer zu 2 Tauen von Weißem Flachs 4 von Papyrus. Der Dicke und dem

569) ? — Wahrscheinlich ist λευκόλινον die Faser des Hanfs, κάνναβις.

Ansehn nach waren diese Taue einander gleich; aber die flachsenen waren verhältnißmäßig schwerer, und die Elle wog ein Pfund.

Herodot. 8, 20. Vor Ausbruch des Krieges mit Xerxes hatten die Euböer einen Orakelspruch bekommen, welcher also lautete: „Treibt von Euböa hinweg die Heerden der meckernden Ziegen, Wenn der Barbar auf die Fluth die Papyrus-Brücke geleget."

Theophr., H. pl. 4, 8, 2. In Aegypten kommen zahllose Wasserpflanzen vor; im Allgemeinen sind dieselben süß und eßbar. Der Papyrus [πάπυρος] wächst nicht in tiefem Wasser, sondern nur etwa 2 Ellen oder auch wohl weniger tief. An Dicke kommt die Wurzel der Handwurzel eines starken Mannes gleich, und dabei wird sie über 10 Ellen lang. Sie tritt über den Boden hervor, schickt seitlich viele dünne Wurzeln nach unten, nach oben aber dreiseitige Stämme, die man insbesondere Papyrus nennt [τοὺς παπύρους καλουμένους τριγώνους], welche 4 Ellen hoch wachsen, eine unbrauchbare, schlaffe Rispe [κόμη], aber durchaus keine Frucht [καρπός] tragen. Solche Stämme treibt die Wurzel überall in Menge. — Der Wurzeln bedient man sich statt Holzes, nicht bloß zum Brennen, sondern auch um allerlei Geräthschaften zu fertigen, denn sie enthalten viel schönes Holz. — Die Stämme [πάπυρος] sind zu vielerlei Zwecken brauchbar. Man macht aus ihnen Fahrzeuge, und aus dem Baste [βίβλος] werden Segel, Matten, Kleider, Teppiche, Seile und viele andre Dinge geflochten. Im Ausland ist das Papier [τὰ βιβλία] allgemein bekannt. Für die Eingebornen ist die Nahrung, die sie aus dem Papyrus ziehn, am wichtigsten. Sie kauen ihn roh, gekocht und geröstet, verschlucken den Saft, und spucken das Uebrige aus. Der Papyrus wächst übrigens auch in dem Sumpfe, wo der Kalmus [κάλαμος εὐώδης] steht. Von diesem syrischen Papyrus nahm Antigonus die Taue für seine Schiffe.

Colum. de r. r. 6, 6. Hat man dem Ochsen zur Ader gelassen, so verbindet man die Stelle mit Papyrus [papyrus] und jagt das Thier tüchtig herum.

Strabo 17, 1. In den ägyptischen Seeen und Sümpfen wächst der Papyrus, dessen Stämme etwa 10 Fuß hoch werden, dünn sind und oben einen Haarbusch [χαίτη] [570] tragen. Am häufigsten ist der Papyrus in den unteren Theilen des Delta; den besten

[570]) Blüthenrispe.

nehmen die Priester in Anspruch. Manche haben übrigens mit ächt jüdischer Schlauheit den Papyrus hier und da ganz ausgerottet, damit diese Waare selten und daher theuer wird, wobei natürlich die allgemeine Anwendung leidet.

Diosc. de m. m. 1, 115. Alle Welt kennt den Papyrus [πάπυρος], aus welchem das Papier [ὁ χάρτης] bereitet wird. Dem Arzt ist er besonders wichtig, um die Mündungen der Fisteln zu öffnen, zu welchem Zwecke er besonders vorbereitet wird. Er wird zu einem Pfropfe gedreht, in die Fistel geschoben, schwillt daselbst durch Aufnahme von Feuchtigkeit, und öffnet so die Fistel. Die Wurzel des Papyrus enthält auch Nahrungsstoff; die Aegyptier kauen sie, saugen sie aus, und spucken die festen Theile weg. Sie benutzen auch die Wurzeln statt Holzes. Verbrennt man Papyrus, so gibt die Asche ein Heilmittel für fressende Geschwüre im Munde und an andren Stellen; doch leistet die Asche von verbranntem fertigen Papier noch mehr.

Plin. 6, 22, 24. Erst durch den Kriegszug Alexander's des Großen hat man erfahren, daß Taprobane[571]) eine Insel ist. Früher suchte man dieses Land nur mit Schiffen auf, die aus Papyrus geflochten [papyraceus], mit Tauen und Segeln von Papyrus ausgerüstet waren; jetzt gebrauchen unsre Schiffe zur Reise dahin 7 Tage.

Plin. 13, 11, 21. Sprechen wir von Aegypten, so müssen wir den Papyrus [papyrum] erwähnen, denn die menschliche Bildung oder doch jedenfalls die menschliche Erinnerung hängt genau mit dem Gebrauche des Papieres [charta] zusammen. — Marcus Varro behauptet, die Auffindung des Papyrus sei eine Folge der Kriegszüge Alexander's des Großen und der Gründung Alexandria's in Aegypten; früher sei der Gebrauch des Papiers unbekannt gewesen. Man schrieb anfangs auf Palmblätter, dann auf den Bast [liber] einiger Bäume; später begann man öffentliche Denkwürdigkeiten in Bleiplatten zu schneiden, dann schrieb man zum Privatgebrauch auf Leinwand oder auf Wachs. Wir ersehen aus dem Homer, daß Schreibtafeln schon vor seiner Zeit in Gebrauch gewesen[572]). — In späterer Zeit entstand einmal zwischen dem ägyptischen

[571]) Ceilon. — [572]) Die Worte lauten in der Iliade, Buch 6, V. 169, so: „Der König Prötus sandte den Bellerophon nach Lycien, und gab ihm einen

König Ptolemäus und dem pergamenischen König Eumenes eine Eifersucht wegen der Bibliotheken, und Ptolemäus verbot die Ausfuhr des Papiers [charta]; so kam es denn, daß in Pergamum das Pergament erfunden und zum Schreiben verwendet wurde [573]). Seit dieser Zeit hat man sich zum Schreiben nach Belieben des Papyrus oder des Pergaments bedient. Auf beiden beruht die menschliche Unsterblichkeit.

Plin. 13, 11, 22. Der Papyrus [papyrum] wächst in den Sümpfen Aegyptens oder im ruhig stehenden Nilwasser, wo dieses nicht mehr als 2 Ellen Tiefe hat. Die Wurzel liegt schräg, ist armesdick; der Stamm ist dreikantig, höchstens 10 Ellen hoch, oben schlank und spitz; obenauf steht die Blüthenrispe [thyrsus]; Samen trägt er nicht, aber die Blüthe dient zu Kränzen für die Götter. Die Wurzeln brauchen die Einwohner wie Holz zur Feuerung und zu allerlei Hausgeräthe. Aus den Stämmen [papyrum] flechten sie Fahrzeuge, und aus dem Baste [liber] Segel, Teppiche, Kleider, Decken, Taue. Sie kauen auch den rohen oder gekochten Stamm, verschlucken jedoch nur den Saft. — Der Papyrus wächst auch in Syrien um den Sumpf, wo der Kalmus [odoratus calamus] steht. König Antigonus hat sich des syrischen Papyrus zu Schiffstauen bedient, weil damals in jene Gegend noch kein Spartgras [spartum] gebracht wurde. — Neulich hat man gefunden, daß der bei Babylon im Euphrat wachsende Papyrus ebenfalls gutes Papier gibt; aber die Parther verwenden ihn lieber zu Kleidern.

Plin. 13, 12, 23. Um Papier [charta] zu bereiten, theilt man den Papyrusstamm mit einer Nadel in ganz dünne, möglichst breite Platten [philyra] [574]). Die besten Platten gibt die Mitte [575]), und von dieser aus nehmen sie stufenweis an Güte ab.

---

verderblichen Brief [σήματα λυγρά] an seinen Schwager mit, indem er auf eine zusammengefaltete Tafel [πίναξ] den Auftrag schrieb, „daß der Ueberbringer um's Leben gebracht werden sollte". Der Schwager las den Brief" u. s. w.

[573]) Ohne Zweifel ward jetzt in Pergamum das eigentliche Schreibpergament erfunden. Daß man schon früher auf Leder geschrieben, sieht man aus der vorher betrachteten Stelle des Herodot 5, 58.

[574]) Man muß sich den Papyrusstamm so denken, daß man von außen beginnend und nach innen fortschreitend rings eine dünne Schicht nach der andern abheben kann. Diese Schichten bezeichne ich, da sie, sobald sie abgehoben sind, platt hingelegt werden, mit dem Namen Platten.

[575]) Nämlich der mittelste Ring im Querdurchschnitt.

Die Mittelplatten hießen in alter Zeit die hieratischen und wurden nur zu heiligen Schriften gebraucht; aus Schmeichelei nannte man sie später die Platten des Augustus, und die zweite Sorte Platten der Livia, seiner Gemahlin; und nun hieß erst die dritte Sorte die hieratische. Die dieser zunächst stehende Schicht heißt die amphitheatrische; aber Fannius fertigt in Rom aus dieser Sorte ein so vortreffliches Papier, daß das Erzeugniß seiner Fabrik fürstliches Papier heißt. Die auf die amphitheatrische Schicht folgende heißt die saïtische von der Stadt Saïs, woselbst eine schlechte Papyrussorte verarbeitet wird. Das täniotische Papier kommt von den Schichten, welche der Rinde noch näher liegen, hat seinen Namen von einer Stadt, und wird nicht nach der Güte, sondern nach dem Gewichte verkauft. Das Packpapier [emporetica charta] taugt nicht zum Schreiben, sondern bloß zum Einwickeln des guten Papiers und andrer Waaren. — Sind alle diese Schichten abgelöst, so bleibt nur noch die binsenartige Masse[576]), welche nicht einmal zu Tauen brauchbar ist, solche ausgenommen, die in's Nasse kommen.

Alles Papier wird auf Bretern gemacht, die mit Nilwasser befeuchtet sind, denn diese trübe Flüssigkeit dient statt Kleisters[577]). Zuerst deckt man das Bret mit neben einander gelegten Papyrusplatten [scheda], dann deckt man diese erste Lage mit einer Querlage von Platten, preßt beide Lagen zusammen, und trocknet den so entstandenen Papierbogen [plagula] an der Sonne. Zwanzig Papierbogen heißen im Handel ein Skapus [scapus].

Plin. 13, 12, 24. Der Breite nach sind die Papierbogen sehr verschieden; die besten sind 13 Querfinger breit, die hieratischen 11, die fannianischen 10, die amphitheatrischen 9, die saïtischen sind noch schmäler. Das Packpapier ist nicht über 6 Finger breit. Außerdem kommt beim Papier die Feinheit, Dichtigkeit, Weiße und Glätte in Anschlag.

Das augusteische Papier widerstand, wie es anfangs zubereitet wurde, wegen seiner allzu großen Feinheit dem Schreibrohr nicht ge-

---

[576]) Die Mitte, das Mark.

[577]) Daß das Nilwasser wie Kleister wirken könne, ist ganz unwahrscheinlich. Ohne Zweifel sitzt der klebende Stoff im Papyrus selbst. — Die Fabrik des Fannius und viele andre, welche in Rom bis in's elfte Jahrhundert Papyrus zu Papier verarbeitet, haben gewiß kein Nilwasser kommen lassen.

hörig, ließ auch die Schrift durchscheinen, so daß die Schrift auf der Hinterseite an Lesbarkeit litt; es war auch so durchsichtig, daß es nicht gut aussah. Diesen Fehlern hat Kaiser Claudius dadurch abgeholfen, daß er die erste Lage auf dem Brete aus Platten zweiter Güte legen ließ, und diese mit Querplatten erster Güte deckte. Er vergrößerte auch die Breite der Bogen.

Plin. 13, 12, 25. Rauhes Papier wird mit einem Zahn oder einer Muschel geglättet; aber die Schrift haftet dann nicht so gut. — Auch dadurch kann das Papier schlecht werden, wenn es anfangs zu viel Wasser bekommen hat. Man entdeckt den Fehler durch den Hammer oder durch den Geruch. — Flecken entdeckt man mit dem Auge, aber das Vorhandensein des Papierschwamms [fungus papyri] zwischen den Lagen fast nur, wenn die Schrift durchschlägt [litera fundente se]. Man hat dann die Mühe, das Ganze noch einmal zusammenzukleben [texere][578].

Plin. 13, 12, 26. Der gewöhnliche Kleister [glutinum] wird bereitet, indem man sehr feines Mehl in Wasser kocht, und ein wenig Essig zusetzt; Tischlerleim und Gummi sind zu spröde. Wer recht sorgfältig verfahren will, bereitet sich Kleister, indem er heißes Wasser mit Sauerteig mengt und durchseiht; mit diesem Kleister kann man Papier weicher machen als Leinwand. Uebrigens darf keine Kleistersorte älter oder jünger sein als einen Tag. Das mit Kleister bestrichene Papier schlägt man mit einem Hammer, bestreicht es wieder mit Kleister und hämmert es wieder. Auf solches Papier sind die Denkwürdigkeiten des Tiberius und Cajus Gracchus geschrieben; ich habe sie etwa 200 Jahre, nachdem sie verfaßt waren, bei dem berühmten Dichter Pomponius Secundus gesehn; auch sehe ich sehr oft die auf eben solches Papier geschriebenen Werke des Cicero, des vergötterten Augustus und des Virgil.

Plin. 13, 13, 27. Varro's Angaben über den Gebrauch des Papiers [charta] werden durch gültige Zeugnisse widerlegt. So sagt Cassius Hemina, der älteste Verfasser von Jahrbüchern, im vierten Buche derselben, „daß der Schreiber Cnäus Terentius bei Umarbeitung seines Landes auf dem Janiculus einen Sarg gefunden, worin Numa, weiland König von Rom, begraben gewesen, und worin sich

[578]) Wahrscheinlich legte man solches Papier in Wasser, löste die Platten von einander und verband sie dann wieder.

auch dessen Bücher befanden. Dies sei unter dem Konsulat des Publius Cornelius Cethegus, Lucius' Sohn, und des Marcus Bäbius Tamphilus, Quintus' Sohn, geschehn, also 535 Jahre nach Numa's Tode. Die Schriften hätten aus Papier [charta] bestanden, wobei es um so wunderbarer ist, daß sie sich so lange in der Erde gut erhalten." Doch ich will die eignen Worte Hemina's anführen: „Gar Manche wunderten sich, daß diese Bücher so viele Jahre hindurch gut erhalten waren; aber Cnäus Terentius erklärte die Sache in folgender Art: Ungefähr mitten im Sarge hätte ein steinerner Kasten und in diesem die Bücher gelegen; der Kasten aber wäre viereckig und in Schnuren gewickelt gewesen, die mit Wachs überzogen waren; dadurch wären die Bücher vor Verwesung geschützt worden. Ueberdies wären die Bücher mit Wachholderöl getränkt [cedratus] und dadurch auch vor Wurmfraß sicher gewesen. Jene Bücher Numa's enthielten Lehrsätze Pythagorischer Philosophie; der Prätor Quintus Petilius ließ sie verbrennen, weil sie Philosophie enthielten." — Der gewesene Censor Lucius Piso erzählt die Sache eben so im ersten Buche seiner Denkwürdigkeiten; er setzt aber hinzu, 7 Bücher hätten das Priesterrecht, 7 Pythagoreische Philosophie enthalten. Tuditanus gibt an, alle 14 Bücher hätten Gesetze des Numa enthalten. Varro selbst sagt im siebenten Buche seiner Menschlichen Alterthümer, es wären 12 gewesen. Antias sagt im zweiten Buche, 12 lateinische Bücher hätten vom Priesterwesen, 12 griechische von Philosophie gehandelt; in seinem dritten Buche gibt Antias den Senatsbeschluß, nach welchem die Bücher verbrannt werden sollten. — Ein andres Beispiel von alten Büchern liegt in folgender allgemein bekannter Thatsache: Sibylla brachte dem Tarquinius Superbus drei Bücher, verbrannte aber selbst zwei davon; das dritte ging jedoch erst zur Zeit der Sullanischen Kriege zugleich mit dem Kapitol in Flammen auf. — Ferner versichert Mucianus, welcher dreimal Konsul gewesen, „er habe neulich, als Präsident der Provinz Lycien, in einem Tempel einen Brief gelesen, welchen Sarpedon in Troja auf Papier geschrieben". Dabei wundert's mich nur, daß man in jener alten Zeit noch so häufig auf Blei und Leinwand geschrieben, wie sich nachweisen läßt, wenn das Papier schon in Gebrauch war; auch spricht Homer nicht von einem Briefe auf Papier, den Bellerophon nach Lycien bringen mußte, sondern von Schreibtafeln.

Es gibt Jahre, wo der Papyrus mißräth. Unter Tiberius

trat so großer Mangel an Papier [charta] ein, daß eigne Beamte vom Senat mit Vertheilung des Papiers beauftragt wurden, weil sonst die ganze Verwaltung in Verwirrung gekommen wäre.

Martial., Epigramm. 8, 44 u. 10, 97 [579]).

Plutarchus de Agesilao, cap. 36, pag. 617 init. Theophrastus erzählt, Agesilaus habe in Aegypten an nichts als an dem zu Kränzen verwendeten Papyrus [στεφανωτρὶς βίβλος] seinen Gefallen gefunden; er habe sich daher beim Abschied solchen Papyrus vom König ausgebeten und ihn mit nach Griechenland genommen.

Flavius Vopiscus de Firmo 3. Firmus, welcher Alexandria eine Zeit lang in Besitz hatte, war unermeßlich reich, und äußerte öfters, er habe so viel Papier [charta] und Kleister [glutinum], daß er eine ganze Armee damit füttern könnte [580]).

Pallad. de r. r. 3, 33. Man bindet bei Veredlung eines Weinstocks mit weichem Papyrus.

5) Das Sari-Cypergras,

Cyperus comosus, Linné; τὰ σάρια in Griechenland, wo es, wie Fraas sagt, häufig um Lebadia an Ufern wächst.

Theophr., H. pl. 4, 8, 5. Das Sari [σάρι] wächst in Aegypten an sumpfigen und solchen Orten, die der Nil überschwemmt. Seine Wurzel ist hart und krumm; die Stämme sind etwa 2 Ellen hoch und so dick wie der Mittelfinger; sie sind wie beim Papyrus dreikantig und haben auch eine Rispe wie dieser. Man kaut sie ebenfalls, verschluckt aber nur den Saft. Die Wurzel ist hart und gibt gute Kohlen für die Eisenschmiede.

c. Familie Froschlöffel-Pflanzen, Helobien.

1) Froschlöffel,

Alisma Plantago, Linné; λάπλα der Neugriechen; alisma, erba alisma, barba silvana, piantaggine aquatica der jetzigen Italiäner. — In flachem, stehendem Wasser Griechenlands und Italiens häufig.

579) Aus diesen zwei Stellen geht hervor, daß man den Papyrus auch als Feuerstoff bei Verbrennung der Leichen benutzte.

580) Bezieht sich darauf, daß sowohl das Kleistermehl als der Papyrussaft zu Nahrung dienen können.

Diosc. de m. m. 3, 15, 9. Der Froschlöffel [ἄλισμα] wird auch ἀλκέα, δαμασώνιον, ἄκυρον und λύρον genannt, hat Blätter wie die des Wegerichs [ἀρνόγλωσσον], einen einfachen, schlanken Stamm, der über eine Elle hoch wird, weiße, gelblich werdende Blüthen; die Wurzeln sind dünn, wohlriechend, schmecken scharf. Die Pflanze wächst im Wasser, wird innerlich als Arznei gebraucht.

2) Pfeilkraut,

Sagittaria sagittifolia, Linné. — Wächst in ganz Italien in Gewässern, heißt daselbst saettaria.

Plin. 21, 17, 68. Mago sagt, das Sumpfkraut, welches die Römer sagitta nennen, heiße bei den Griechen pistana; er gibt auch Anweisung, wie es zu schälen und zu trocknen ist.

3) Blumenbinse,

Butomus umbellatus, Linné; ψαθή der Neugriechen; biodo, giunco fiorito, giunco florido der jetzigen Italiäner. — Wächst häufig in den flachen Wassern Griechenlands und Italiens.

Bei Theophr. 1, 8, 1, heißt die Pflanze βούτομος; Dioscor. 4, 21 nennt sie σπαργάνιον. Der Letztere wendet sie gegen den Biß giftiger Thiere an.

d. Familie Simsen-Pflanzen, Junceen.

1) Simse,

Juncus, Linné. — Die Arten dieser linnéischen Gattung sind in Griechenland und Italien häufig. — Namentlich kann man den σχοῖνος des Homer, Odyss. 5, 463, den σχοῖνος ὀξὺς des Theophrast, H. pl. 4, 12, 1, den ὀξύσχοινος des Dioskorides 4, 52, den oxyschönus des Plinius 21, 18, 69 auf den Juncus acutus, Linné (Juncus maritimus, Moric.) beziehn. — Man vergleiche das zur Familie der Riet-Pflanzen Gesagte.

e. Familie Lilien-Pflanzen, Liliaceen.

1) Germer,

Veratrum, Linné. — Es gibt zwei Arten dieser Gattung, welche einander sehr ähnlich sind und gleiche arzneiliche Eigenschaften haben; α) der Weiße Germer (Weiße Nieswurz), Veratrum album, Linné; β) der Schwarze Germer (Schwarze Nieswurz), Veratrum nigrum, Linné. — Man findet jetzt beide Arten auf den

Gebirgen Mittel-Europa's. Die jetzigen Italiäner nennen sie veladro, veratro. In Griechenland sind diese Pflanzen zu unserer Zeit nicht gefunden worden.

Im Alterthum hat man die Wurzeln der zu den linnéischen Gattungen Veratrum und Helleborus gehörenden Pflanzen, welche häufig als Arznei gebraucht wurden und an Wirkung und Ansehn einander ähnlich sind, unter dem gemeinschaftlichen Namen ἐλλέβορος, helleborus, begriffen, so wie sie auch jetzt noch unter dem Namen Nieswurz, jedoch weit weniger, angewandt werden. — Es kommen vorzugsweis in Betracht:

α) Der Weiße Germer, Veratrum album, Linné, hat einen walzigen, hohlen Stamm, der 1 bis 4 Fuß hoch wird; die Blätter sind einfach, oval oder oval-länglich; die Blüthen bilden eine lange, endständige, reichblüthige Rispe, sind weiß, auswendig grün, haben 6 Staubgefäße. — Unsre Apotheken führen die Wurzel unter dem Namen Radix Veratri sive Hellebori albi, Weiße Nieswurz; man braucht sie jetzt in der Regel nur äußerlich.

β) Der Schwarze Germer, Veratrum nigrum, Linné, ist kaum vom vorigen verschieden; seine Blüthen stehn weiter offen und sind dunkelpurpurroth. — Die Wurzel wird statt der des Weißen Germers gebraucht und hat dieselben Eigenschaften.

γ) Die Morgenländische Nieswurz, Helleborus orientalis, Lam. (Helleborus officinalis, Sibthorp), sieht, mit Ausnahme der Wurzel, ganz anders aus als die zwei vorher genannten Pflanzen; ihre Blätter sind durch tief eindringende Einschnitte getheilt; sie trägt nur wenige, purpurröthliche Blüthen, und diese haben mehr als 19 Staubgefäße. Man findet diese Pflanze jetzt nur in Griechenland und Kleinasien.

δ) Die Schwarze Nieswurz, Helleborus niger, Linné. Hat durch tiefe Einschnitte getheilte Blätter, mehr als 19 Staubgefäße, weiße Blüthen. Wächst auf den Alpen.

Auch die Wurzeln von Helleborus viridis und fötidus sind ohne Zweifel oft angewandt worden.

Theophr., Hist. pl. 9, 10[581]). Der Schwarze und Weiße Helleborus [ἐλλέβορος μέλας καὶ λευκὸς] führen einerlei

[581]) Der Text dieser Stelle ist offenbar verdorben; daher gebe ich sie nur abgekürzt.

Namen, sind aber dem Ansehn nach ganz verschieden [582]). — Der Schwarze soll Pferde, Kühe und Schweine tödten, auch soll ihn kein Thier freiwillig fressen; den Weißen dagegen sollen die Schafe fressen, und da er bei ihnen als Arznei wirkt, so soll dieser Umstand als ein Wink für die Menschen betrachtet worden sein [583]). — Im Herbst ist die Wurzel reif, im Frühjahr nicht. Die Bewohner des Oeta [584]) sammeln sie zur Zeit der Pyläischen Versammlung; am Oeta wächst der meiste und beste Helleborus, jedoch nur bei der Brandstätte des Herkules. Um das Erbrechen leichter zu machen, wird der Aufguß des Helleborus mit den Samen eines kleinen Krautes gemischt, welches Helleborine [ἑλλεβορίνη] heißt [585]).

Der Schwarze Helleborus wächst allenthalben, in Böotien, Euböa u. s. w. Der beste kommt vom Helikon, der überhaupt reich an Arzneipflanzen ist. Der Weiße Helleborus ist selten. Die besten Sorten, deren man sich auch am meisten bedient, kommen vom Oeta, vom Pontus, von Elea und vom Malischen Meerbusen. Der eleatische soll auch in Weinbergen wachsen und dadurch dem Wein schädliche Eigenschaften mittheilen. Der beste soll auf dem Oeta wachsen; der parnassische und ätolische ist hart und trocken, wird aber dennoch stark in Handel gebracht.

Den Schwarzen Helleborus nennen Einige auch Ektomon-Melampodion [ἔκτομον μελαμπόδιον]; dieser Name schreibt sich daher, daß Melampus ihn zuerst gefunden und gegraben haben soll.

Man benutzt den Helleborus auch, um Häuser und Schafe durch ihn vor Behexung sicher zu stellen, wobei man einen Zauberspruch singt; auch wird er noch zu andren Zwecken verwendet.

Valer. Max. 8, 7, ext. 5. [Elleborus candidus.]

Celsus 3, 23, u. 6, 7, 5. Gegen die Epilepsie muß man, wenn andre Mittel nicht anschlagen, Weißen Germer [album veratrum] brauchen. — Sind Würmer in den Ohren, so tödtet man

---

[582]) Unter dem schwarzen Helleborus hat man hier wohl Helleborus orientalis, Lam., unter der Weißen Veratrum album, L., zu verstehn. — Von beiden kannte Theophrast wohl nur die Wurzel durch eigne Ansicht.

[583]) Daß Ziegen die Blätter von Helleborus niger, Linné, nicht ungern und jedenfalls ohne Schaden fressen, weiß ich aus Erfahrung.

[584]) Am Fuße des Oeta, am Malischen Meerbusen, lag eine Stadt Namens Anticyra, woselbst, wie Strabo sagt, der beste Helleborus wuchs, deswegen viele Kranke dahin reisten. — [585]) ?

sie mit einer Mischung von zerriebnem Weißen Germer und Essig.

Celsus 5, 8, u. 5, 22, 8. Weißer und Schwarzer Germer [veratrum album et nigrum] haben ätzende Eigenschaften. — Um Niesen zu erregen, bringt man gepülverten Weißen Germer in die Nase.

Colum. de r. r. 6, 38, 3. Bei einer Krankheit der Beine gibt man den Maulthieren die Pflanze zu fressen, welche die Bauern veratrum nennen.

Diosc. de m. m. 4, 148. Der Weiße Helleborus[586]) hat Blätter wie Wegerich [ἀρνόγλωσσον][587]) oder wilde Runkelrübe [σεῦτλον ἄγριον]; doch sind sie kürzer, dunkler und röthlich; der Stamm wird handhoch[588]), ist hohl, verliert beim Trocknen die Oberhaut. Die Wurzeln sind zahlreich, dünn, gehen von einem kleinen, länglichen Wurzelkopfe, wie von einer Zwiebel, aus, und sind zusammengewachsen. Die Pflanze wächst in rauhen Gebirgen. Die Wurzeln müssen zur Zeit der Weizenernte ausgegraben werden. Derjenige Helleborus gilt für den besten, welcher mäßig gestreckt, weiß, zerbrechlich und fleischig ist; er darf nicht spitzig und binsenartig, oder inwendig wollig sein; er muß ein schmales Mark haben, darf beim Kosten nicht zu arg brennen, den Speichel nicht zu stark beiziehn, kein Gefühl des Erstickens bewirken. Der beste kommt von Cyrene. Der galatische und kappadocische ist weißer, binsenähnlich, und bringt das Gefühl des Erstickens deutlicher hervor. — Der Weiße Helleborus erregt Erbrechen und dient vielfach als Arznei; die Nase reizt er zum Niesen; Mäusen ist er tödtlich, wenn er mit Honig und Schrot gemischt ist; Fleisch, mit dem er gekocht wird, löst er auf. — Man nimmt ihn nüchtern ein, und zwar entweder ohne Zusatz, oder mit Sesam [σήσαμον][589]), oder mit einer Abkochung von Gersten- oder Speltgraupen [πτισάνης χυλὸς ἢ ἄλικος], oder mit Honigwasser, oder mit Linsenbrei [πόλτος φακινος], oder mit einem andren Trank. Er wird auch in den Brodteig geknetet und mit ihm gebacken. Die näheren Angaben findet man in Schriften, welche diesen Gegenstand ausschließlich behandeln, und unter

---

[586]) Veratrum album, Linné. — [587]) Gattung Plantago, Linné.

[588]) Wird 1 bis 4 Fuß hoch.

[589]) Sesamum orientale, Linné.

diesen ist nach meiner Meinung die des Philonides von Enna in Sicilien die beste.

Plin. 25, 5, 21 [590]). Es hat sonst einen berühmten Wahrsager mit Namen Melampus gegeben, von welchem eine Art Helleborus den Namen Melampodion führt, wogegen jedoch Andre behaupten, dieser Name stamme von einem Hirten, der die Pflanze entdeckt; er habe bemerkt, daß sich die Ziegen durch Genuß dieser Pflanze reinigten, und habe dann wahnsinnige Leute mit ihr geheilt. — Am besten wird es sein, wenn ich hier gleich von allen Helleborus-Arten spreche: Es gibt deren zwei, die weiße und die schwarze, worunter meist nur die Wurzel verstanden wird. Die Blätter der schwarzen Art sollen den Platanenblättern ähnlich, aber kleiner, dunkler, und in mehr Theile gespalten sein; die der weißen Art sollen jungen Runkelrübenblättern ähnlich, jedoch dunkler und auf den Rippen röthlich sein. Beide haben einen spannenhohen, röhrigen Stamm, der in Häute wie eine Zwiebel gehüllt ist, auch eine zwiebelartige, mit Wurzelfasern versehene Wurzel hat.

Mit der schwarzen Art räuchert und reinigt man die Häuser, besprengt auch die Schafe damit, und sagt dabei feierliche Gebete her. Diese Art wird auch mit großer Feierlichkeit gesammelt: Erst schneidet man um sie herum mit dem Schwert einen Kreis; dann blickt man nach Osten, fleht, „daß die Götter gütigst die Erlaubniß ertheilen mögen, die Pflanze zu nehmen“, und beobachtet dabei den Flug des Adlers. Ein solcher befindet sich in der Regel in der Nähe, und fliegt er näher heran, so ist Dies ein Zeichen, daß Der, welcher geschnitten hat, noch in demselben Jahre sterben muß. Auch das Sammeln der weißen Art hat seine Schwierigkeiten; denn sie macht dabei den Kopf schwer, besonders wenn man nicht vorher Knoblauch ißt, von Zeit zu Zeit Wein trinkt, und schnell gräbt.

Der Helleborus ist anfangs gefürchtet worden, dann aber so allgemein in Gebrauch gekommen, daß viele Gelehrte ihn öfters

[590]) Man muß hier, wie bei Theophrast, annehmen, daß der Schwarze Helleborus die linnéische Gattung Helleborus, und wenn von Griechenland die Rede, namentlich den Helleborus orientalis, Lam., bedeutet; der Weiße Helleborus dagegen die linnéische Gattung Veratrum, wobei ebenfalls zu beachten, daß auch Plinius beide weder genau kannte, noch das sie Betreffende richtig zu scheiden vermochte.

eingenommen haben, wenn sie recht eifrig studiren und recht scharfsinnig denken wollten.

Als Karneades die Bücher Zeno's beantworten wollte, nahm er Helleborus ein, und der berühmte römische Volkstribun Drusus, dem die Schuld des Marsischen Krieges beigemessen wird, heilte sich in Anticyra durch dieses Mittel von der Epilepsie. In der eben genannten Stadt geht diese Kur am sichersten von Statten, weil daselbst Sesamoïdes [591]) beigemischt wird. In Italien nennt man den Helleborus veratrum.

Von beiden Helleborus-Arten erregt das Pulver Niesen und Schlaf; man setzt dem Pulver auch Seifenkraut [radicula] [592]) zu. Für den Menschen sammelt man nur die dünnsten Wurzeln, und zwar die kurzen, gleichsam abgerissenen, untersten; den oberen Theil der Wurzel, welcher einer Zwiebel ähnlich ist, benutzt man für Hunde. Die alten Aerzte wählten die Wurzel mit recht fleischiger Rinde, und behaupteten, aus ihnen könnte man ein feineres Mark nehmen; sie bedeckten die Wurzel mit feuchten Badeschwämmen, und spalteten sie, sobald sie aufquoll, mit einer Nadel. Dann trockneten sie die Fasern im Schatten zum Gebrauche. Die besten Wurzeln schmecken scharf und brennend, und geben beim Zerbrechen Staub. Sie sollen ihre Wirksamkeit 30 Jahre lang behalten.

Plin. 25, 5, 22. Der Schwarze Helleborus heilt Lähmungen, Wahnsinn, Wassersucht, altes Podagra und Gliederkrankheiten, führt Galle und Schleim ab, u. s. w.; er heilt die Schleimkrankheiten der Schafe, Pferde und Kühe, wenn man eine kleine Wurzel durch das Ohr steckt, und am nächsten Tage zu derselben Stunde wieder herausnimmt; die Räude der Säugethiere heilt er mit Zusatz von Weihrauch, Pech, oder mit Wachholderöl [pisseläon].

Plin. 25, 5, 23. Die beste Weiße Helleborus-Art ist diejenige, welche am schnellsten Niesen erregt; aber es wird Einem angst und bange, wenn man liest, was die Alten für Zurüstungen für Diejenigen machten, welche so ein Tränkchen schlucken sollten. Sie gebrauchten es gegen Fieberschauer, Athmungsbeschwerden, Schlafsucht, unaufhörliches Schluchzen oder Niesen, Magenschwäche, Erbrechen, wobei sie gewöhnlich noch andre Dinge nebenbei eingaben, und dann den Helleborus wieder durch andre Arzneien oder durch

---

[591]) ? — [592]) Saponaria officinalis, Linné.

Aderlaß aus dem Körper zu schaffen suchten. Die Kur ist so verrufen, daß der Patient schon im Voraus große Angst aussteht; und geht sie dann auch wirklich glücklich ab, so ist doch immer noch Zehnerlei zu beobachten. — Die Alten haben den Fehler begangen, daß sie aus den angegebenen Gründen zu wenig eingaben; es gilt aber die Regel, daß er desto schneller durchschlägt, je mehr man davon nimmt. Themison gab nie mehr als 2 Drachmen; die folgenden Aerzte steigerten die Gabe bis auf 4, und folgten dabei dem berühmten Ausspruche des Herophilus, welcher den Helleborus mit einem recht tapfren Feldherrn verglich, welcher selbst zuerst ausrückt, wenn er das Zeichen zum Ausbruch gegeben.

Man hat auch die Erfindung gemacht, die Helleborus-Wurzeln mit Scheeren klein zu schneiden, die Rinde durch Sieben abzutrennen und zu andren Zwecken als das Mark zu verwenden.

Plin. 25, 5, 24. Selbst ein Glücklicher muß die Vorsicht gebrauchen, daß er an einem nebligen Tage keinen Helleborus einnimmt, weil sonst unerträgliche Schmerzen entstehn. Ferner muß man den Körper 7 Tage lang durch scharfe Speisen und Enthaltung von Wein vorbereiten; am vierten und dritten Tage vorher muß man Erbrechen bewirken, und am letzten Tage fasten. Neulich ist man auch darauf gekommen, den Helleborus zwischen Rettigscheiben zu streun und ihn so einzugeben. Die ganze eigentliche Kur ist in 7 Stunden abgemacht.

Plin. 25, 5, 25. Greisen, Kindern, weichlichen und schwachen Menschen soll man keinen Helleborus geben. Die Gallier erlegen das Wild mit Pfeilen, die mit Helleborus bestrichen sind, und versichern, daß dadurch das Wildpret viel zarter werde, nur müsse man die Wunde ausschneiden. Der Weiße tödtet, wenn er gerieben und mit Milch gemischt wird, die Fliegen, heilt auch die Läusesucht.

Plin. 26, 13, 86. [Veratrum.]

Lucretius de rerum natura 4, v. 644. Für Menschen ist der Germer [veratrum] ein scharfes Gift, Ziegen und Wachteln dagegen mästen sich damit [503].

Gellius, Noctes atticä 17, 15 [504].

[503]) Meinen Ziegen habe ich ziemlich viel Blätter von Helleborus niger, Linné, gegeben, und sie sind ihnen sehr gut bekommen.

[504]) Handelt ziemlich weitläufig vom helleborus.

Galen. de alim. facult. 2, 6. Wachteln fressen Helleborus [ἐλλέβορος] und Staare Schierling [κώνειον] ohne Schaden, wie Ochsen Erven [ὄροβος] fressen[595].

2) Zeitlose,

Gattung Colchicum, Linné. — In Griechenland wachsen mehrere Arten dieser Gattung, auch unser deutsches Colchicum autumnale, Linné; in Nord-Italien wächst fast nur das letztgenannte. — Fraas ist der Meinung, das von Dioskorides Gesagte beziehe sich auf Colchicum variegatum, Linné, welches namentlich in Messenien zu finden.

Diosc. de m. m. 4, 84. Die Zeitlose [κολχικόν], welche auch Ephemeron [ἐφήμερον][596] und von den Römern Wilde Zwiebel [βολβὸς ἄγριος] genannt wird, treibt gegen Ende des Herbstes eine weißliche Blume; erst später erscheinen die Blätter, welche denen der Zwiebelgewächse ähnlich, aber glänzender sind, auch ein spannenhoher Stamm mit röthlicher Frucht. Die Wurzel hat eine dunkelfarbige Schale, ist aber inwendig weiß, zart, saftig, und schmeckt süß[597]. Die Zwiebel hat in ihrer Mitte einen Spalt, aus welchem die Blüthe hervorbricht. — Die Zeitlose wächst vorzugsweis in Messenien und Kolchis. Ißt man die Wurzel, so stirbt man, wie wenn man giftige Schwämme gegessen. Ich habe diese Pflanze nur beschrieben, damit sie niemand statt der Küchenzwiebel zu verzehren sucht; sie lockt Unwissende durch ihren lieblichen Geschmack an. Nach Vergiftung durch Zeitlosen hat man übrigens wie bei Schwammvergiftung zu verfahren, namentlich recht viel Milch zu trinken.

3) Lilie,

Gattung Lilium, Linné; κρίνος der Neugriechen; giglio der jetzigen Italiäner. — Jetzt findet man in Griechenland Lilium candidum, Linné, in Gärten, Lilium bulbiferum, Linné,

[595]) In der Freiheit fressen gewiß die Wachteln keine Nieswurz, und noch viel weniger die Staare Schierling. — Galenus handelt übrigens noch an zehn verschiednen Stellen vom Helleborus.

[596]) Nikander spricht in seinen Alexipharmacis, v. 849, von einem der kolchischen Medea zu Giftmischerei dienenden Ephemeron, und meint damit wahrscheinlich die Zeitlose.

[597]) Die Wurzel unsrer Herbstzeitlose schmeckt scharf und ekelhaft.

chalcedonicum, L., und Martagon, L., wild; in Nord-Italien Lilium candidum ebenfalls nur in Gärten, Lilium bulbiferum und Martagon häufig, pomponium und chalcedonicum nur an wenigen Stellen wild.

Homer gebraucht Iliad. 13, v. 830 von der Haut des Menschen den Ausdruck λειριόεις, wie Lilien, womit gewiß weiß gemeint und also vorauszusetzen ist, daß er die Weiße Lilie gekannt. Er nennt ferner die Lilie [λείριον] in der Hymne auf die Ceres, V. 427, neben andren schönen Blumen, und bezeichnet sie nur mit dem Beisatz „wunderschön", θαῦμα ἰδέσθαι. — Da er sie an dieser Stelle neben der Narcisse [νάρκισσος] nennt; so glaube ich, daß man zu Anfang derselben Hymne, V. 8, das Wort νάρκισσος auch mit Narcisse, und nicht mit Lilie übersetzen muß. Diese Phantasie-Narcisse war, so behauptet Homer in seiner dichterischen Begeisterung, von der Mutter Erde bloß zu dem Zwecke geschaffen worden, die Tochter der Ceres zu verführen; sie war ein wahres Wunderwerk, wie Götter und Menschen noch keins gesehn, sie hatte auf Einer Wurzel 100 Blumen, und von ihrem lieblichen Geruche dufteten Himmel, Erde und Meer.

Bei Aristophanes, Nubes, v. 911, werden aus Lilien [κρίνον, Dat. plur. κρίνεσι] gefertigte Kränze genannt; — Theophrast sagt, Hist. plant. 2, 2, 1, man könne die Lilien [κρινωνία] eben so wie Rosensträuche [ῥοδωνιὰ] durch Zerschneiden der Stämme vermehren; beide wüchsen auch, wenn der ganze Stamm in die Erde gelegt würde. Aus der Lilie [κρίνον] flössen auch thränenartige Tropfen [δάκρυον ἀποῤῥυέν], welche später trockneten und ebenfalls zur Fortpflanzung zu dienen schienen[598]. — Theophrast sagt ferner 6, 6, 3 u. 8, die Lilien [κρίνον] seien an Farbe verschieden, einige sollten sogar roth sein; sie hätten in der Regel nur Einen Stamm, selten zwei, wovon wahrscheinlich Boden und Witterung die Ursache seien; sie trügen ferner auf Einem Stamme Eine Blume oder mehrere, und zwar aus der Spitze; mehrere Blumen seien jedoch seltner; die Wurzeln seien zahlreich, fleischig und rund; die Lilien, welche man aus Samen ziehe, seien kleiner; der thränenartige Ausfluß [δακρυώδης συῤῥοή] werde ebenfalls gepflanzt[599].

---

[598]) Hier ist die Feuerlilie, Lilium bulbiferum, Linné, gemeint.

[599]) Man möchte wohl annehmen, Theophrast habe die Blumen der Lilien

Bei Virgil, Eclog. 10, v. 25, trägt der Gott Sylvan einen Kranz von großen Lilien [lilium]; und Aen. 6, v. 709 summen die Bienen um weiße Lilien [candidum lilium].

Bei Propertius 4, 4, V. 25 wird das Wohlwollen der Nymphen durch weiße Lilien [argenteum lilium] gewonnen. — Bei Columella 9, 4, 4 werden weiße Lilien [candidum lilium] für Bienen in Gärten gezogen.

Dioskorides, de m. m. 1, 62, läßt für Arzneizwecke Olivenöl mit der Kraft der Lilien [κρίνον] durchziehn; — 3, 106 läßt er mit Hülfe der Königslilie [κρίνον βασιλικόν] °°°), welche auch λείριον genannt wird, eine Salbe anfertigen, welche Liliensalbe [χρίσμα λείρινον] oder auch Susinum [σούσινον] genannt wird. Er legt auch die Lilienblätter auf Schlangenbiß, auf Brandwunden, und mit Essig auf andre Wunden, braucht die gebratne und mit allerlei Stoffen gemischte Wurzel und selbst die Samen zu allerlei arzneilichen Zwecken. Er fügt hinzu, manche Leute behaupteten, es gebe auch purpurfarbige Lilien. — Welche Pflanze Dioskorides 3, 127 Hemerokallis [ἡμεροκαλλὶς] nennt, möchte nicht zu entscheiden sein.

Plin. 21, 5, 11. Fast so edel wie die Rose ist die Lilie, wird auch eben so zu Salbe und Oel benutzt, welches letztere lirinon heißt. Die Lilie beginnt in der Zeit zu blühen, wo die Rosen in voller Blüthe stehen, und gewährt dann, zwischen ihnen stehend, einen herrlichen Anblick. Der Stamm, auf dem die Blume steht, hat oft 3 Ellen Höhe, die Blume selbst aber steht auf einem schwachen Stiele, der nicht im Stande ist, sie aufrecht zu tragen. Sie ist blendend weiß, auswendig gestreift, an der Basis schmal, nach außen allmälig becherförmig erweitert, mit zurückgebogenen Rändern. Der Stempel [pilum] ist dünn, die Staubgefäße [stamina] haben die Farbe des Safrans [crocus]. Der Geruch der Blumenkrone [calyx] ist von dem der Staubgefäße etwas verschieden; bei Bereitung der Salbe und des Oels werden aber auch die Blätter nicht verachtet.

Athen., Deipn. 15, 27. Die Lilien [κρίνον] kommen nach Angabe des Theophrast auch mit purpurrother Blüthe vor. Philinus sagt, daß sie auch Leirion [λείριον] und Ion [ἴον] genannt werden.

---

in Kränzen oder sonst wo gesehn, das Uebrige aber nie genau betrachtet und verglichen.

°°°) Wohl die Weiße Lilie, Lilium candidum, Linné.

Nikander behauptet in seinen Glossen, sie würden auch Ambrosia [ἀμβροσία] genannt.

Pallad. de r. r. 3, 21 u. 6, 14. Im Februar bringt man die Lilienzwiebeln [lilii bulbus] in die Erde, oder behackt sie, wenn sie schon drin sind, mit großer Sorgfalt, damit die jungen Zwiebelchen nicht verletzt werden, welche man von der Mutterzwiebel ablösen, verpflanzen, und auf solche Weise neue Lilienbeete [lilietum] in Stand setzen kann. — Um Lilienöl [oleum liliaceum] zu machen, gießt man 1 Pfund Olivenöl auf 10 Lilien, die sich in einem Glase befinden, und stellt dieses 40 Tage an die Sonne.

Geopon. 11, 19. Als Alkmena den Herkules geboren hatte, welcher eigentlich sterblich war, wollte Jupiter ihm die Unsterblichkeit verleihen, und legte ihn zu diesem Zwecke heimlich an die Brust der schlafenden Juno. Der Knabe trank sich da tüchtig satt, aber wie er abließ, floß noch Milch in Strömen aus, und was davon an den Himmel kam, bildete dort die Milchstraße; was auf die Erde lief, brachte die Lilie hervor, die demnach die milchweiße Farbe trägt.

Geopon. 11, 20. Will man Lilien von Purpurfarbe haben, so reißt man 10 oder 12 blühende Lilienstämme aus, und hängt sie in Rauch. Aus den Stämmen wachsen kleine zwiebelförmige Wurzeln hervor. Ist dann die Zeit des Pflanzens da, so legt man die Stämme in Hefen von rothem Wein, bis sie durch und durch roth sind. Nun legt man sie in Erde und begießt sie auch noch gehörig mit Hefen. Die Lilien, welche aus solchen Stämmen wachsen, blühen roth[601]).

Um Lilien das ganze Jahr hindurch frisch zu erhalten, verfährt man folgendermaßen: Man nimmt die Blüthen, ehe sie sich öffnen, sammt den Blüthenstielen [κλωνίον] ab, und legt sie in neue irdne, nicht ausgepichte Töpfe, deckt diese zu, und so bleiben die Blüthen das ganze Jahr frisch. So oft man welche brauchen will, nimmt man sie heraus, setzt sie der Sonne aus, und sie öffnen sich, sobald sie warm werden.

Um zu recht verschiedner Zeit Lilienblüthen zu haben, pflanzt man einige Zwiebeln 12 Zoll tief, andre 8 und andre nur 4. Eben so kann man mit manchen andren Blumen verfahren.

Florentinus behauptet, man könne die Lilien roth färben,

---

[601]) Diese Vorschrift kommt schon bei Plinius 21, 5, 13 vor.

wenn man zwischen die Schuppen der Zwiebel die Farbe streut, welche Cinnabari heißt[602]. Mit andren Farben kann man die Lilien anders färben[603].

4) Aloë,

Gattung Aloë, Linné. Diese Pflanzen sind in Afrika, Süd-Asien, wenige auch in Süd-Amerika heimisch. Schon Celsus (1, 3 u. 2, 12) verwendete sie als Arznei; und ihre Bitterkeit kommt bei Juvenal. 6, 180 in dem Sprüchwort vor: „mehr Aloë als Honig enthalten, plus aloës quam mellis habere."

Diosc. de m. m. 3, 22. Die Aloë [ἀλόη] hat Blätter, welche denen der Scilla [σκίλλη] ähnlich sind; sie sind dick, fett, rückwärts gebogen, an den Rändern mit kurzen Dornen bewaffnet. Der Stamm ist dem des Affodill [ἀνθέρικος heißt der Stamm des Affodill][604] ähnlich; die Blüthe ist weiß, die Frucht wie beim Affodill [ἀσφόδελος]. Die ganze Pflanze riecht stark und schmeckt sehr bitter. Sie hat nur Eine Wurzel, welche wie ein Pfahl in die Erde geht. Die meiste Aloë wächst in Indien, und von dort kommt auch ihr Saft [ὄπισμα] in Handel. Uebrigens kommt sie in Arabien und Kleinasien vor, so wie auch auf einigen Inseln, wie z. B. Andros; an den letztgenannten Orten wird ihr Saft nicht gesammelt, aber man legt die zerquetschten Blätter auf Wunden[605]. Man hat zweierlei Sorten von Aloësaft; die eine ist wie sandig, und scheint der Bodensatz der reineren Sorte zu sein; die andre ist leberfarbig. Man wählt die reine, ächte, fette, steinlose, glänzende, zerbrechliche, leberbraune, welche leicht feucht wird und sehr bitter schmeckt. Verfälscht wird der Aloësaft mit Gummi, was sich jedoch durch den Geschmack und durch den Mangel an Bitterkeit und Geruch verräth, auch läßt sich der verfälschte zwischen den Fingern nicht zu feinem Staube zerreiben. Es gibt auch Leute, die unter den Aloësaft Mimosensaft [ἀκακία] mischen. — Innerlich wird der Aloësaft vielfach als Arznei gebraucht, äußerlich in Pulverform auf Wunden. Soll er als Augenmittel angewandt werden, so wird er zuvor in einer

---

[602]) Hier ist ohne Zweifel das sogenannte Drachenblut vom Blut-Rotang, Calamus Draco, W., einem ostindischen Baume, gemeint.

[603]) ? — [604]) Asphodelus ramosus, Linné.

[605]) Zu diesem Zwecke ziehen die Leute jetzt häufig die Aloë vulgaris, Willd., in Töpfen, nennen sie aber gewöhnlich Kaktus.

reinen Schale geröstet. Auch muß er vor dem Gebrauch durch Waschen von allen sandigen Theilen befreit werden, so daß nur die fetten und glatten übrig bleiben.

Plin. 27, 4, 5. Man bedient sich der frischen Aloë und des von ihr gesammelten Saftes, um Wunden damit zu heilen. Manche pflanzen sie daher wie das große Aeizoon[606]) in Blumentöpfe. Um den Saft zu sammeln, schneidet man den Stamm und die Blätter vor der Reife des Samens an, jedoch tritt er auch von selbst in Tropfen hervor, und man legt Tafeln unter, welche die fallenden Tropfen auffangen.

Nachtrag. Nach Arrian's Periplus maris Erythräi, pag. 16 Geogr. vet. ed. Oxon., wurde Aloë nebst Weihrauch u. s. w. von Kane an der Südküste Arabiens in Handel gebracht. — Kane heißt jetzt Hisn Ghorab.

5) Hyazinthe,

Gattung Hyacinthus, Linné. — War den Alten gewiß bekannt, läßt sich aber aus Mangel genügender Beschreibung nicht bestimmt nachweisen; jedoch kann man annehmen, daß Colum. de r. r. 9, 4, 4, wo er die himmlisch leuchtende Hyacinthe [cölestis luminis hyacinthus], wo himmlisch leuchtend wohl so viel heißt als glänzend blau, und 10, v. 100, wo er die schneeweiße oder blaue Hyacinthe [niveus vel cöruleus hyacinthus] als Gartenblumen nennt, unsre aus dem Orient stammende Gemeine Hyacinthe, Hyacinthus orientalis, Linné, meint. — Die Hyacinthe hat jedenfalls ihren Namen überall, namentlich auch in Italien, wo sie giacinto heißt, beibehalten.

6) Doldige Vogelmilch,

Ornithogalum umbellatum, Linné; jetzt in Griechenland häufig und μουνικλιά oder ἄγριος κρίνος genannt; in Nord-Italien ebenfalls häufig und latte di gallina genannt. In Griechenland und im Orient werden die Zwiebeln dieser Pflanze von armen Leuten gegessen.

Diosc. de m. m. 2, 173. Die Vogelmilch [ὀρνιθόγαλον]

---

606) Hauswurz, Sempervivum tectorum, Linné, wird auch jetzt noch zu demselben Zwecke gezogen.

hat einen zarten, dünnen, weißlichen Stamm [καυλίον], der 2 Spannen hoch wird, und sich oben in 3 oder 4 Theile spaltet, an welchen die Blüthen sitzen. Diese sind auswendig grün, inwendig milchweiß. Die Wurzel bildet eine Zwiebel [ῥίζα βολβώδης] und wird sowohl roh als gekocht gegessen.

7) Meerzwiebel,

Scilla maritima, Linné; σκυλοκρομμύδι der Neugriechen. — Wächst jetzt am Seestrand Süd-Europa's, ist in Griechenland häufig, und, wie Fraas sagt, oft weit im Innern zu finden. In Nord-Italien fehlt sie, oder kommt nur als Seltenheit bei Nizza vor. Die Zwiebel dient als Arznei.

Theophr., H. pl. 1, 6, 7, u. 2, 5, 5. Die Meerzwiebel [σκίλλα] hat gleich der Küchenzwiebel [κρόμυον] und ähnlichen Gewächsen eine Wurzel, welche schuppig ist; diese Zwiebel [κεφαλή] bildet jedoch die eigentliche Wurzel nicht, treibt auch keine Wurzelfasern seitwärts, sondern nur abwärts, und diese sind es, welche die Nahrung einsaugen.

Will man, daß ein Steckling vom Feigenbaum [συκῆ] schnell wächst und nicht leicht von Würmern angegangen wird, so steckt man ihn in eine Meerzwiebel. Ueberhaupt gedeiht Alles, was man in eine solche Zwiebel steckt, besser und schneller.

Diosc. de m. m. 2, 202. Die Meerzwiebel [σκίλλα] hat scharfe und brennende Eigenschaften. Sie dient gebraten zu verschiedenen Zwecken. Um sie zu braten, wickelt man sie in Teig oder Lehm, legt sie in einen bauchichten Topf, und umgibt diesen mit glühenden Kohlen, oder man bringt sie ohne Topf unter Kohlen. Ist sie so weit, daß ihre Schale geröstet ist, so zieht man diese ab, und das Innere muß nun ganz zart sein. Sollte Dies noch nicht der Fall sein, so wird die Zwiebel nochmals eingewickelt und nochmals gebraten. Sieht man nicht darauf, daß sie vollkommen gar wird, so schadet sie, wenn sie gegessen wird. Man kann sie übrigens auch geradezu in einem zugedeckten Topfe rösten, welchen man in den Backtopf setzt. Man kocht sie auch mit Wasser, und erneut dieses so oft, bis man weder Bitterkeit noch Schärfe mehr verspürt. Endlich kann man sie auch frisch in Stücke schneiden, diese an Fäden reihen, jedoch so, daß eins das andre nicht berührt, und sie so trocknen. Solche Stücke werden dann in Wein, Oel oder Essig gelegt, welche als Arznei dienen sollen. Man kocht die Meerzwiebel auch in Honig,

und ihre Anwendung ist in der Arzneikunde sehr mannichfach. Selbst der Same wird zerrieben, mit trocknen Feigen [ἰσχὰς] oder Honig gemischt und als Heilmittel gegessen. Wird die ganze Meerzwiebel vor die Thür gehängt, so ist sie ein Mittel gegen Vergiftung.

Plin. 19, 5, 30. Unter den Zwiebeln [bulbus] steht die Meerzwiebel [scilla], obgleich sie nur als Heilmittel und zur Schärfung des Essigs dient, im höchsten Ansehn. Sie zeichnet sich durch Größe und scharfen Geschmack aus. — Unter den Meerzwiebeln, welche man als Arznei anwendet, unterscheidet man männliche mit hellen und weibliche mit dunklen Blättern[607]). Eine dritte Sorte schmeckt angenehm, heißt Epimenides-Scilla, und hat schmälere Blätter, die weniger rauh sind. Alle sind sehr reich an Samen; jedoch vermehrt man sie am liebsten durch Zwiebelchen, welche aus den Seiten der Hauptzwiebel kommen. — Um sie zu stärkerem Wachsthum zu zwingen, biegt man die breiten Blätter nach unten und bedeckt sie mit Erde; dann ziehen die Zwiebeln [caput] allen Saft an sich. Die Meerzwiebeln wachsen vorzugsweis auf den Baliarischen Inseln, auf Ebusus[608]) und in Spanien. Der Philosoph Pythagoras hat ein Buch über diese Pflanze geschrieben, in welchem er ihre Heilkräfte zusammenstellt.

Plin. 20, 9, 39. Um Meerzwiebel-Essig zu bereiten, schneidet man eine frische Zwiebel, nachdem man die trocknen Hüllen abgerissen, in Stücke, trocknet diese an Fäden, und hängt sie dann in einen Krug, der mit dem schärfsten Essig gefüllt ist. Dies geschieht in den 48 Tagen vor der Sonnenwende. Darauf verstreicht man den Ritz am Deckel mit Gyps, und setzt das Gefäß unter ein Ziegeldach, welches den ganzen Tag von der Sonne beschienen wird. Nach 48 Tagen nimmt man den Krug von dem benannten Platze weg, entfernt die Meerzwiebeln aus dem Essig, und seiht diesen durch. Er macht die Augen hell, ist bei Magenschmerz und Seitenstechen heilsam, wenn man alle zwei Tage davon einnimmt. Uebrigens ist er so stark, daß man von ihm auf kurze Zeit halb ohnmächtig werden kann, wenn man zu schnell davon trinkt, u. s. w.

8) Gattung Allium,

Allium, Linné. — Bei den Alten kommen vorzugsweis der Knob-

[607]) Jetzt kennt man nur eine Sorte mit weißen und eine andre mit rothen Schuppen. — [608]) Iviza.

lauch, der Porré und die Küchenzwiebel in Betracht; auch andre Arten oder Spielarten dieser Gattung werden genannt, jedoch weniger deutlich bezeichnet. Hier einige Bemerkungen über diejenigen Arten, welche sicher genannt sind, oder doch gemeint sein können:

α) Knoblauch (Schlangenlauch, Rockambolle), Allium sativum, Linné. Vaterland unbekannt. Wird jetzt noch in Griechenland und Italien gebaut, heißt im ersteren σκόρδον, in letzterem aglio und aglio sativo. Die Brutzwiebeln (Zwiebelchen, welche gemeinschaftlich die ganze Zwiebel bilden) heißen in Griechenland ἀγλίδια und γελγίδια. Findet sich in beiden Ländern auch hier und da verwildert oder vielleicht ursprünglich wild.

β) Sandlauch, Allium Scorodoprasum, Linné (Allium arenarium, Sm). Wächst auf Andros und Cypern wild, eben so in Piemont. Wird auch in Italien mitunter zum Essen gebaut und agliporro genannt.

γ) Der Porré (Lauch, Winterlauch), Allium Porrum, L. Vaterland unbekannt. „Wird jetzt", sagt Fraas, „in Griechenland am häufigsten aus dieser Gattung zur Speise kultivirt, und τὰ πράσα (Pluralis) genannt." — In Italien wird er unter dem Namen porro, porro commune, porretta gebaut.

δ) Die Küchenzwiebel, Allium Cepa, Linné. Vaterland unbekannt. Wird jetzt in Griechenland häufig gebaut und κρομμύδι und κρεμμύδι genannt; in Italien unter dem Namen cipolla.

ε) Schalotte, Allium ascalonicum, Linné. Soll aus dem Morgenland stammen. Wird in Griechenland und Italien gebaut, von den Italiänern ascalonia und scalogno genannt.

ζ) Die Winterzwiebel (Schnittzwiebel), Allium fistulosum, Linné. Vaterland unbekannt. Wird jetzt in Griechenland unter dem Namen πικρὰ κρομμύδια gebaut.

η) Der Schnittlauch, Allium Schönoprasum, Linné. Wächst in kühlen und kalten Gegenden wild, kommt in Griechenland, wie Fraas sagt, äußerst schwer fort; wird in Nord-Italien unter dem Namen erba cipollina und porro settile gezogen.

ϑ) Der Zauberlauch, Allium magicum, Linné, hat einen walzigen Stamm, Blätter, die mehr als zollbreit sind, weiße Blüthen, die auch röthlich vorkommen. Wächst in Süd-Europa wild, kann das μῶλυ Homer's -sein.

Homer., Il. 11, v. 628 seqq. Nestor ließ seinen Gästen

einen Tisch vorsetzen, auf dem sich eine eherne Schüssel befand, welche Küchenzwiebeln [κρόμυον] enthielt, die zum Trunke trefflich munden [ποτῷ ὄψον], ferner frischen Honig und Brod aus heiligem Mehle. Dabei stand ein mit Wein gefüllter Krug, in welchen noch Ziegenkäse auf einem Reibeisen gerieben und weißes Mehl gestreut wurde.

Homer., Odyss. 10, v. 302 seqq. Als Odysseus zu der Zauberin Circe gehen wollte, gab ihm der Gott Merkur ein sicheres Mittel gegen Behexung; er zog nämlich ein Kraut aus der Erde, dessen Wurzel schwarz, dessen Blume weiß wie Milch war; Moly [μῶλυ] nannten es die Götter; Menschen können es nicht gut graben; Göttern ist aber Alles möglich [609]).

Theophr., H. pl. 7, 4, 7 seqq. Die Küchenzwiebeln [κρόμυον] [610]) unterscheiden sich als Art vom Knoblauch [σκόροδον].

Den Knoblauch pflanzt man kurz vor oder nach der Sonnenwende, indem man die Brutzwiebeln [γέλγις] vor den Mutterzwiebeln nimmt. Man kann ihn auch durch Samen vermehren; er setzt dann erst im zweiten Jahre Brutzwiebeln an. Geschmack, Geruch und Größe der Knoblauchzwiebeln hängen von dem Boden und der Behandlung ab.

Theophr., H. pl. 9, 15, 7. Das Moly [μῶλυ] soll am Pheneus und bei Cyllene wachsen, mit dem homerischen Moly einerlei sein, eine der Küchenzwiebel [κρόμυον] ähnliche Wurzel und ein der Meerzwiebel [σκίλλα] ähnliches Blatt haben. Man soll es als Gegengift und zu Hexereien graben; doch soll es nicht schwer auszugraben sein, obgleich Homer das Gegentheil behauptet.

Nicander, Theriac. v. 879. Porré [πρασιῆς χλοερὸν πράσον].

Plautus, Most. 1, 1, 38. Mensch, dich soll der Teufel holen, du stinkst nach Knoblauch [allium obolere].

---

609) Man mag sich unter dem Moly beliebig den Zauberlauch oder eine andre Pflanze denken. Wahrscheinlich ist's freilich, daß das gegen Behexung sichernde Kräutchen nur Erzeugniß der Dichterphantasie ist. Die Worte, „daß Menschen es nicht gut graben können", weisen deutlich genug auf die letzte Erklärung hin.

610) Unter κρόμυον versteht Theophrast hier die Küchenzwiebel, Allium Cepa, Linné, und andre ähnliche Arten. Er sagt dann, wie letztere sich unterscheiden, jedoch so undeutlich, daß ich die Angaben lieber übergehe.

Varro, Sat. Menipp. 11, 6 ed. Oehler (aus Non. pag. 201, 5 ed. Merc.). Unsre Großväter und Urgroßväter waren recht brave Leute, obgleich ihre Worte einen derben **Knoblauchs-** und **Zwiebelgestank** hatten [allium et cepe olere].

Horat., Epod. 3. Du hast mich, mein verehrter Gönner Mäcenas, mit einem Futter bewirthet, das giftiger ist als **Schierling** [cicuta] und tödtlicher als Vipernblut; du hast mir **Knoblauch** [allium] zu essen gegeben, dieses Teufelszeug, das die harten Eingeweide der Schnitter vielleicht verdauen können, das aber in meinem Leibe wie ein wüthendes Ungeheuer tobt, dieses Teufelsgift, womit Medea dereinst den Jason so gräßlich beschmiert hat, daß selbst die feuerspeienden Stiere sich nicht an ihn wagten. — Wart, verehrter Gönner, wenn du dir wieder so ein Knoblauchsspäßchen mit mir erlauben willst, so werde ich dir meinerseits alles mögliche Unheil an den Hals wünschen[611]).

Colum. de r. r. 6, 10, 6. Hat das Rindvieh den Husten, so gibt man ihm Oel ein, das mit **Porrésaft** [porri succus] gemischt ist, oder zerriebnen und mit Gerstenmehl gemischten Porré, oder mit Weizen zusammengestampfte Porréwurzeln[612]).

Diosc. de m. m. 2, 178. Der **Porré** [*πράσον κηπαῖον*, auch *κεφαλωτὸν*] bläht, macht schlechte Säfte, stört den Schlaf, führt etwas ab, macht mager, schwächt die Augen, löst den zähen Schleim der Lunge und befördert dessen Aussonderung. Als Speise bekommt er besser, wenn man ihn kocht, das Wasser zweimal abgießt und ihn dann in kaltes legt. Der Dampf der in Seewasser oder Essig gekochten Dolde [*κόμη*] wird ebenfalls benutzt.

Die **Winterzwiebel** [*πράσον καρτὸν*][613]) ist schärfer, hat

---

[611]) Einer kräftigen Verdauung bekommt der **Knoblauch** gut; ist die Verdauung aber schwach, so gibt der im Knoblauch enthaltene Schwefel Veranlassung zur Entwickelung eines giftigen Gases, welches man Schwefel-Wasserstoffgas nennt. Dasselbe entwickelt sich bei schwacher Verdauung auch aus allen andren schwefelhaltigen Nahrungsmitteln oder Arzneien, als da z. B. sind: die übrigen Arten der linnéischen Gattung Allium, die Hülsenfrüchte, Rettig, Senf, Eier, Bitterwasser, Glaubersalz, Schwefelleber; in den genannten Schwefelwassern ist das Gas schon fertig vorhanden und gibt ihnen den bekannten unangenehmen Geruch.

[612]) Was **Columella** 11, 3 sagt, ist schon bei den allgemeinen Bemerkungen über Gärten abgehandelt. — [613]) Hat den Namen *καρτὸν* von *κείρειν*, abschneiden, weil man die Blätter oft zum Gebrauch abschneidet.

auch etwas Zusammenziehendes, wird mit Essig und Weihrauch [λιβανωτὸς ἢ μάννη, Manna ist der zerbröckelte Weihrauch] gegen Blutflüsse, vorzüglich wenn sie aus der Nase kommen, gebraucht, dient für sich oder mit Honig zum Reinigen der Lunge und Luftröhre, schadet aber, wenn sie öfters gegessen wird, den Augen und dem Magen. Gegen den Biß giftiger Thiere trinkt man den mit Honig gemischten Saft. Man legt auch die Pflanze äußerlich als Heilmittel auf. Gegen Blutspucken bereitet man einen Trank aus den Samen der Winterzwiebel und Myrtenbeeren.

Diosc. de m. m. 2, 179. Der Weinlauch [ἀμπελόπρασον] [614]) ist dem Magen noch mehr zuwider als der Porré [πράσον], wärmt aber mehr, und dient auch gegen den Biß giftiger Thiere.

Diosc. de m. m. 2, 180. Die lange Küchenzwiebel [κρόμμυον] ist schärfer als die runde, die gelbe schärfer als die weiße, die trockne als die frische, die rohe als die gekochte oder eingesalzene. Sie haben jedoch sämmtlich einen beißenden Geschmack, blähen, erregen Appetit, machen mager, erregen Durst, reinigen die Eingeweide und sind ihnen gesund. Der mit Honig vermischte Saft wird gegen Augenübel angewandt. Man gießt auch den Saft in die Nase, um den Kopf zu reinigen. Auf Bisse von Hunden legt man eine Mischung von Zwiebel, Salz, Raute [πήγανον] und Honig. Auf wunde, durch Druck der Schuhe verursachte Stellen der Füße legt man eine Mischung von Zwiebel und Hühnerfett. Man braucht auch die Zwiebel gegen Ohrenleiden, bestreicht Stellen des Kopfes, wo die Haare ausgegangen, mit ihrem Safte; gekocht und mit Rosinen [σταφὶς] und Feigen [σῦκον] aufgelegt, zeitigt und öffnet sie Geschwüre.

Diosc. de m. m. 2, 181. Der Knoblauch [σκόροδον] ist eine zahme Gartenpflanze. Die Zwiebel ist aus Zwiebelchen [ἄγλις] zusammengesetzt. Es gibt auch eine wilde Sorte, die man Schlangenlauch [ὀφιοσκόροδον] [615]) nennt. — Der Knoblauch hat einen beißenden, scharfen Geschmack, wärmt, stört die Verdauung, erregt

---

[614]) Kann das in Griechenland und Italien wild wachsende Allium Ampeloprasum, Linné, sein. Unterscheidet sich als Art kaum von Allium Porrum, Linné.

[615]) Möchte wohl die Abart des Knoblauchs sein, welche man Rockambolle (Allium Ophioscorodon, Reichenbach) nennt.

Durst und verursacht Geschwüre. Er tödtet die Eingeweidewürmer, ist das beste Mittel für Leute, die von Vipern gebissen sind, jedoch muß immer fleißig Wein dazu getrunken werden. Man legt ihn auch mit großem Nutzen auf die von tollen Hunden verursachten Bißwunden. Er ist ferner Denen nützlich, welche ungewohntes Wasser trinken müssen, reinigt auch Lunge und Luftröhre. Trinkt man eine Abkochung von Knoblauch und Dosten [ὀρίγανον][616], so sterben die Läuse und deren Eier. Verbrannt und dann mit Honig gemischt, wird er auf Stellen gestrichen, wo die Haare ausgegangen sind, auch gegen andre Hautübel benutzt. Auf den giftigen Biß der Spitzmäuse wird er als Pflaster mit Feigenblättern und Kreuzkümmel [κύμινον] gelegt.

Diosc. de m. m. 2, 182. Das Skorodoprasum [σκοροδόπρασον][617] hat die Größe des Porré's und vereint in sich die Eigenschaften des Knoblauchs und Porré's. Wie Porré gekocht, wird es eßbar.

Diosc. de m. m. 3, 47. Das Moly [μῶλυ] hat grasartige Blätter [φύλλα ἀγρώστει ὅμοια], die an der Erde liegen; die Blüthen sind denen der Levkoien [λευκόϊον] ähnlich, milchweiß, aber kleiner; der Stamm ist dünn und endet nach oben wie der des Knoblauchs. Die Wurzel ist klein, zwiebelartig [βολβοειδής], und dient als Arznei.

Plin. 25, 4, 8. Das berühmte Moly [moly] des Homer soll noch jetzt am Pheneus und zu Cyllene in Arkadien wachsen. Die griechischen Schriftsteller haben die Blüthe der Pflanze gelb gemalt, Homer beschreibt sie aber als weiß. — Ich kenne einen Arzt, welcher ein tüchtiger Botaniker ist, und behauptet, das Moly komme auch in Italien vor; er wollte mir auch eine vor wenig Tagen in Kampanien aus schwierigem Felsboden gegrabne Wurzel, welche 30 Fuß lang und nicht einmal vollständig, sondern abgerissen wäre, schicken[618].

Martial. 13, 15. Hast du stinkigen Porré [porrum] gegessen, so schließe wenigstens den Mund, wenn du Jemanden küssen willst.

Pallad. de r. r. 3, 24. Die Küchenzwiebeln [cepa] verlangen einen fetten, tüchtig durchgearbeiteten, bewässerten, mit Mist

---

[616]) Gattung Origanum, Linné.

[617]) Vielleicht Allium Scorodoprasum, Linné. — [618]) ? — Plinius sagt nicht, daß er diese fabelhaft lange Wurzel wirklich gesehn.

gedüngten Boden, der in Beete getheilt und gänzlich von Unkraut [herbä] und Wurzeln gereinigt ist. Man säet die Samen im Februar an einem milden, heiteren Tage. Geschieht Dies bei abnehmendem Monde, so werden die Zwiebeln dünn, aber schärfer; geschieht es bei wachsendem, so werden sie stark und schmecken wäßrig. Man jätet [runcare] und behackt [sarculare] sie öfters. Sollen die Zwiebeln [caput] groß werden, so nimmt man ihnen alle Blätter. Diejenigen dagegen, welche Samen tragen sollen, werden an Stäbe gebunden, sobald sie einen Stamm zu treiben beginnen. Sind die Samen schwarz, so beweist diese Farbe, daß sie reif sind. Man reißt die samentragenden Pflanzen aus, wenn sie erst halbwelk sind, und trocknet sie vollends im Schatten.

Pallad. de r. r. 12, 6. Im November wird Knoblauch [allium] und Ulpikum [ulpicum][619], am liebsten in weißen, tüchtig durchgearbeiteten, aber nicht frisch gedüngten Boden, gesät. Man zieht Furchen auf den Beeten hin, und steckt die Samen [semen][620] auf die zwischen den Furchen liegenden Höhen je 4 Fingerbreit von einander, und nicht tief. Behackt man sie fleißig, so wachsen sie besser. Will man, daß die Zwiebel recht groß wird [capitatum facere], so tritt man den Stamm nieder, und zwingt so den Saft, zu den Zwiebelchen [digitus] zurückzukehren. Der Knoblauch soll von dem häßlichen Gestanke frei bleiben, wenn man ihn säet [serere][621], während der Mond unter der Erde verborgen ist, und ihn auch ausreißt, während der Mond unter der Erde steht. Um Knoblauch lange aufzubewahren, legt man ihn in Spreu, oder hängt ihn in den Rauch.

Geopon. 12, 29. Sotion gibt den Rath, die Erde, sobald der Porré [πράσον] gesäet ist, festzutreten, nicht zu begießen, 3 Tage trocken zu lassen, und erst dann zu begießen; auf diese Weise gediehen die Pflanzen ganz vortrefflich. Die Zwiebel wird übrigens am stärksten werden, wenn der Boden mit Sand gemischt ist. — Eben so kann man es erzwingen, daß sie groß wird, wenn man, so wie sie versetzt wird, eine Scherbe oder flachen Stein unterlegt und nicht gießt. — Denselben Zweck erreicht man, wenn man beim Versetzen in die Mitte der Zwiebel [κεφαλή] mit einer Spitze, die aber nicht von Eisen sein darf, einen Stich macht und in diesen einen

[619]) Unbestimmte Lauchart. — [620]) Kann auch Zwiebelchen, welche gesteckt werden, bedeuten. — [621]) Kann auch heißen „steckt".

Porrésamen steckt. Dieser vereint sich mit der Zwiebel und bewirkt, daß sie viel dicker wird. — Manche stecken auch in die Porrézwiebel einen Samen von Rüben [γογγυλίς], und auch dieser wächst mit ihr zusammen und vergrößert sie. — Noch viel größere Zwiebeln bekommt man jedoch, wenn man so viele Samen, als man mit 3 Fingern fassen kann, in ein morsches Stückchen Leinwand bindet, dann mit Mist umgibt und sogleich begießt. Auf diese Weise vereint sich die ganze Samenmasse zu Einer großen Zwiebel. — Eben so kann man mit Sellerie [σέλινον] verfahren. — Verzehrt Jemand, bevor er Porré kaut, Kreuzkümmel [κύμινον], so stinkt dann sein Mund nicht nach Porré. — Den Biß der Schlangen [ἑρπετὸν] und Solpugen [φαλάγγιον] [622]) heilt aufgelegter Porré schneller als irgend ein andres Mittel. — Mit Honig gekochter Porré und mit süßem Wein gemischter Porrésamen dient als Arznei. Oft als Speise genossen, stumpft er den Gesichtssinn ab, und schadet dem Magen. Gegen den Biß giftiger Thiere wird eine Mischung von Porré und Honigwasser getrunken.

Geopon. 12, 30. Der Knoblauch [σκόροδον] gedeiht am besten in weißer Erde. Als Speise genossen, tödtet er die Eingeweidewürmer, auch hilft er, innerlich und äußerlich gebraucht, gegen den Biß der Vipern und toller Hunde. Wer Knoblauch gegessen hat, ist vor Schlangen und andren giftigen Thieren sicher. Der Garten-Knoblauch ist verschieden von dem wilden, den man auch Schlangenlauch [ὀφιόσκοροδον] [623]) nennt. Der letztere ist als Arznei kräftiger. — Der Geschmack des Knoblauchs wird milder, wenn man in die Grube, worein man ihn pflanzt, auch Oliventrestern [στέμφυλα τῶν ἐλαΐνων] legt. Geruchlos wird die Pflanze, wenn sie gesäet und geerntet wird, während der Mond unter der Erde ist. Auch behaupten Einige, der Knoblauchsgestank vergehe im Munde, wenn man hinterdrein eine rohe Bufbohne [κύαμος] kaut.

Geopon. 12, 31. Wenn man Küchenzwiebeln [κρόμμυον] verpflanzt und ihnen dabei die Wurzeln [οὐρὰ] und Spitzen [ἄκρον] wegschneidet, werden sie größer. Zwanzig Tage vor der Verpflanzung gräbt man die Erde um und trocknet sie, so daß alle Feuchtigkeit verschwindet; auch diese Behandlung trägt zu ihrer Ver-

[622]) Skorpionsspinnen. Siehe meine Zoologie der alten Griechen und Römer. — [623]) Siehe Anmerkung 615.

größerung bei; eben so wenn man beim Verpflanzen die Zwiebeln [κεφαλὴ] ringsum von den Häuten befreit. Die besten werden in rotherErde gezogen, wie der Knoblauch in weißer. — Um Küchenzwiebeln so aufzubewahren, daß sie nicht faulen, wirft man sie in heißes Wasser, trocknet sie darauf an der Sonne, und legt sie dann so in Gerstenspreu, daß sie einander nicht berühren.

Eine Mischung von geriebenen Küchenzwiebeln und Honig legt man auf alle Arten von Wunden, u. s. w.

9) Affodill.

Der Aestige Affodill, Asphodelus ramosus, Linné, ist noch jetzt in Griechenland überall verbreitet, und wird daselbst σφερδουλάκια, σπούρδακλα und σπουρδάκυλα genannt; in Italien wächst er hier und da und heißt asfodillo. — Die Wurzelknollen schmecken scharf und sind in früherer Zeit als Arznei gebraucht worden; sie können auch, wenn sie erst gedörrt, dann zubereitet werden, als Nahrungsmittel dienen; ihr Gehalt an Stärkemehl ist bedeutend groß. — In Griechenland wird der Affodill, wie Fraas sagt, auf Gräber gepflanzt, aber nicht mehr gegessen.

Bei Homer, Odyss. 11, 539 u. 24, 13, wandeln die Seelen der Verstorbenen in der Unterwelt auf Affodill-Wiesen [ἀσφοδελὸς λειμών], auf denen auch große Jagden abgehalten werden, Odyss. 11, 573. — Bei Hesiodus, Opera et dies, v. 41, werden Malve [μαλάχη] und Affodill als reichliche Nahrung gebende, aber wenig benutzte Pflanzen genannt. — Porphyrius erzählt in seinem „Leben des Pythagoras" [Πυθαγόρου βίος], daß dieser Philosoph gern Affodill gegessen. — Auch sagt Porphyrius beim Eustathius zu Homer's Odyssee 11, 573, daß die alten Griechen den Affodill heilig gehalten und auf Gräber gepflanzt.

Diosc. de m. m. 2, 199. Der Affodill [ἀσφόδελος] ist allgemein bekannt. Seine Blätter sind denen des Porré [πράσον] ähnlich; der Stamm ist glatt; dessen Spitze trägt die Blüthe [624]), welche man Antherikon [ἀνθέρικον] nennt. Die Wurzeln sind ziemlich lang, walzig, Eicheln ähnlich, schmecken scharf, erwärmen. Sie werden vielfach als Arznei gebraucht.

Plin. 21, 17, 68. Der Affodill [asphodelus] hat ein

[624]) Die Blüthen bilden mehrere dichte Trauben.

schmales Blatt; man ißt den Samen und die Wurzel, nachdem man sie geröstet, was bei der letzteren in Asche geschieht, worauf man Salz und Oel hinzufügt, und sie auch noch mit Feigen zusammenstampft, ein Gericht, welches Hesiodus für vorzüglich wohlschmeckend hält. — Der Affodill soll auch ein vorzügliches Mittel gegen Vergiftungsversuche sein, wenn man ihn vor dem Thore der Villa pflanzt. — Auch Homer nennt den Affodill. — Seine Wurzel gleicht einer mittelmäßigen Kohlrübe [napus], und keine Pflanze hat mehr Knollen [bulbus], denn es sind deren oft 80 zu gleicher Zeit vorhanden. — Theophrastus und fast alle griechischen Schriftsteller, namentlich Pythagoras, geben die Länge des Affodillstamms auf 1 bis 2 Ellen an, finden die Blätter denen des wilden Porré [porrum] ähnlich, nennen den Stamm anthericum, die Wurzelknollen [bulbus] asphodelus. Die römischen Schriftsteller nennen den Stamm albucus, den Asphodelus aber Königslanze [hastula regia].

Plin. 22, 22, 32. Hesiodus sagt vom Affodill, einer der berühmtesten Pflanzen, welche deswegen auch heroum heißt, sie wachse auch an Flüssen. Es ist eine ausgemachte Sache, daß mit Gerstengrütze gekochte Affodillknollen abgezehrten und schwindsüchtigen Leuten sehr gut bekommen, und daß sie, mit Mehl geknetet, ein sehr gesundes Brod geben. Nikander braucht Stamm, Samen und Knollen gegen Schlangen und Skorpione, legt sie auch als Schutzmittel gegen die genannten Giftthiere unter das Kopfkissen. In Kampanien gehn die Schnecken dem Stamme dieser Pflanze sehr nach und saugen ihn aus. Man heilt übrigens mit Affodill eine Menge Krankheiten, verjagt und tödtet auch Mäuse damit, indem man deren Löcher verstopft.

10) Spargel,

Asparagus, Linné. — Unser gewöhnlicher Gartenspargel, Asparagus officinalis, Linné, welcher in Deutschland an manchen sandigen Stellen in Menge wild wächst, ist, wie Fraas sagt, jetzt in Griechenland weder wild noch in Gärten zu finden. Der Spitzblättrige Spargel, Asparagus acutifolius, Linné, kommt dort dagegen häufig zwischen Gebüsch und Gestrüpp vor, und heißt ἀσπαράγγια. — In Italien wächst der Asparagus officinalis wild, wird auch häufig als Eßwaare gezogen und asparago oder sparaggio genannt. Auch der Asparagus acutifolius wächst in Italien häufig wild, und seine jungen Stämme werden wie die

des Asparagus officinalis gegessen; er wird sparaghella und asparago selvatico genannt.

Cato de r. r. 161. Das Land, wo man Spargel [asparagus] säen will, muß tüchtig gegraben werden, feucht und fett sein. Ist es zurecht gemacht, so theilt man es in Beete, die so beschaffen sind, daß man links und rechts jäten kann, ohne darauf zu treten. Ehe man säet, zieht man Linien, macht mit einem Pflocke Löcher, die nach jeder Seite einen halben Fuß von den andren entfernt sind, legt in jedes 2 bis 3 Samen, deckt sie vermittelst desselben Pflockes mit Erde, und belegt dann die Beete mit Mist. Wenn der Spargel nach der Frühlings-Nachtgleiche aufgegangen ist, so reinigt man ihn oftmals von Unkraut [herba], und sieht sich wohl vor, daß man ihn nicht sammt dem Unkraut ausreißt. Im Winter muß er mit Stroh [substramentum] zugedeckt werden, damit er nicht erfriert. Mit Beginn des Frühlings wird die Decke weggenommen, gehackt und gejätet. Im dritten Jahre nach der Aussaat brennt man im Frühjahr die Pflanzung ab, und hackt dann nicht eher, als bis die jungen Sprossen aus der Erde kommen, damit man die Wurzeln nicht verletzt. Im dritten oder vierten Jahre reißt man die Sprossen von der Wurzel; denn bricht man sie durch, so entstehen Stummel, und die Pflanzen sterben[625]. Man kann die Sprossen so lange ausreißen, bis man sieht, daß sie in Samen gehn. Dieser wird gegen den Herbst reif. Hat man den Samen geerntet, so brennt man die Pflanzen ab, und hackt und düngt wieder, wenn sie neu treiben. Nach 8 oder 9 Jahren, wenn die Spargelpflanzen alt sind, verpflanzt man sie, und gräbt und düngt vorher den Boden, in welchen sie kommen, gut. Man setzt hier die Wurzeln so ein, daß sie wenigstens einen Fuß von einander entfernt sind. Die beste Düngung für Spargel ist Schafmist; andrer Mist erzeugt Unkraut.

Diosc. de m. m. 2, 151. Der Felsen-Spargel [ἀσπάραγος πετραῖος], welchen man auch Mausedorn [μυάκανθα] nennt, ist aller Welt bekannt. Die jungen Sprossen [καυλίον] werden leicht gekocht verspeist und haben, wie auch die gekochten Wurzeln und Samen, arzneiliche Kräfte. Man sagt, die Hunde stürben, wenn sie Spargel fräßen. Manche behaupten auch, aus klein gehackten Widderhörnern, die man in die Erde gräbt, könnte Spargel wachsen; mir selbst scheint

[625]) Jetzt sticht man sie mit dem Messer ab.

Das unglaublich. — Der Garten-Spargel ist ein ästiger Strauch mit vielen Zweigen und Blättern, welche denen des Fenchels [μάραθρον] ähnlich sind. Die Wurzel ist walzig, groß, knollig. Die jungen Sprossen sind eßbar und wie die Abkochung der Wurzel arzneilich. Die Wurzel dient auch, wenn man sie umhängt, als Amulet.

Plin. 20, 10, 42. Der Genuß des Spargels [asparagus] soll dem Magen wohl thun; auch genießt man ihn bei Bauchweh mit einem Zusatz von Kreuzkümmel [cuminum], oder kocht ihn mit Wein. — Den wild wachsenden Spargel nennen Manche corruda, Andre libycum, die Attiker orminon. Er ist als Arznei wirksamer als der zahme, und um so mehr, je hellfarbiger er ist.

Suetonius de Octaviano 87. Wollte Kaiser Augustus sagen, es müßte etwas schnell fertig werden, so pflegte er den Ausdruck zu brauchen: „schneller, als Spargel kochgar wird".

Athen., Deipn. 2, 62. Man unterscheidet den Sumpf-Spargel vom Berg-Spargel [ἀσπάραγος ἕλειος καὶ ὄρειος]; der schönste wird nicht gesät und dient gegen alle möglichen innerlichen Krankheiten. Der im Garten gezogene erreicht eine erstaunliche Größe. In der libyschen Gegend Gätulien soll er so dick werden wie cyprisches Rohr [κάλαμος] und 12 Fuß hoch, im Gebirge und am Meeresstrand aber so dick wie die Ferula [νάρθηξ] [627]) und gegen 20 Ellen hoch. — Kratinus und Theopompus schreiben den Namen der Pflanze Aspharagos [ἀσφάραγος].

Pallad. de r. r. 4, 9, 10. Um Spargel zu bekommen, säet man die Samen in feuchten, fetten, gut bearbeiteten Boden um den ersten April; für die Küche kann aber von einer solchen Pflanzung erst nach 3 Jahren auf Ertrag gerechnet werden. Leichter kommt man auf folgende Weise zum Ziele: Man macht nach der Mitte des Februar in einem fetten, gedüngten Boden Gruben, steckt in jede so viel Spargelsamen, als man mit drei Fingern fassen kann, und deckt sie leicht zu. Sie vereinigen sich im Wachsen zu einer Wurzelmasse, welche man Spargelschwamm [spongia] nennt. Auch mit diesen muß man Geduld haben, denn sie bleiben 2 Jahre lang auf dem Samenbeet, woselbst man sie fleißig düngen und jäten muß. Sodann versetzt man sie nach der Herbst-Nachtgleiche, und nun erst geben sie im Frühjahr Ertrag. Uebrigens thut man besser, den Spargelschwamm

627) Ferula communis, Linné.

zu kaufen, als ihn mühsam selbst zu ziehn. Die ersten eßbaren jungen Sprossen, welche man erntet, müssen abgebrochen werden, damit der noch schwache Spargelschwamm nicht mit ausgerissen wird; in den späteren Jahren reißt man die Sprossen aus, wodurch der Platz auf dem Schwamme für neue Stämme frei wird, was nicht der Fall sein würde, wenn man die Ueberbleibsel der alten stehn ließe. Zur Speise nimmt man, was im Frühjahr wächst; zu Samen läßt man die Stämme, welche im Herbste aus der Erde kommen, stehn, brennt sie, nachdem der Samen abgeerntet, nieder, und düngt noch mit Mist und Asche.

Geopon. 12, 18. Will man recht viel Spargel haben, so schneidet man die Hörner von wilden Widdern in recht kleine Stücke, bringt diese in den Boden und bewässert sie. Andre behaupten, man müsse die ganzen Widderhörner in die Erde stecken und nur vorher durchbohren. Will man das ganze Jahr hindurch Spargel ernten, so muß man, so oft man ihn abgeerntet hat, sogleich die an der Oberfläche verbreiteten Wurzeln behacken, worauf gleich wieder neue Sprossen treiben. Uebrigens hat man den Spargel vor Nässe zu schützen, da er sich in trocknem Boden besser befindet. Nur im Herbst thut das Begießen oder Bewässern ihm wohl, und er treibt danach zartere und kräftigere Sprossen.

11) Drachenbaum,

Dracäna Draco, Linné. Wächst auf den Kanarischen Inseln und in Ostindien, liefert eine braunrothe Farbe, die wir Drachenblut nennen. Man kann annehmen, daß Arrian in seinem Periplus maris erythräi, pag. 18 Geographiä veteris, ed. Oxon., dieses Drachenblut unter dem Namen *κιννάβαρι τὸ λεγόμενον ἰνδικὸν* versteht; er sagt, „dieser indische Zinnober werde auf der Insel des Dioskorides von Bäumen, aus denen er tröpfele, gesammelt". Diese Insel heißt jetzt Sokotora, und liegt nordöstlich von der Westspitze Afrika's.

12) Vielblüthige Maiblume,

Convallaria multiflora, Linné. Kommt jetzt in Griechenland, wie auch Convallaria majalis, Linné, wenig oder gar nicht vor; in Nord-Italien wächst Convallaria majalis, verticillata, Polygonatum, multiflora, bifolia. Die Convallaria multiflora heißt daselbst Sigillo di Salomone und Sigillo di S. Maria; dieselben italiänischen Namen führt Convallaria Polygonatum.

Diosc. de m. m. 4, 6. Die Vielblüthige Maiblume [πολυγόνατον] wächst auf Bergen und wird höher als eine Elle. Die Blätter sind denen des Lorbeers ähnlich, abèr breiter und glatter. Der Geschmack erinnert an Quitten [μῆλον κυδώνιον] und Granatäpfel [ῥοιά]. Aus allen Blattachseln [ἔκφυσις τῶν φύλλων] kommen weiße Blüthen, und die Zahl der Blüthen übertrifft die der Blätter. Die Wurzel ist weiß, weich, lang, vielgliedrig, haarig, fingersdick, und hat einen starken, unangenehmen Geruch. Man legt sie auf Wunden und braucht sie gegen Sommersprossen.

13) Quirlige Maiblume,
Convallaria verticillata, Linné.

Diosc. de m. m. 4, 85. Die Quirlige Maiblume [ἐφήμερον], welche auch Wilde Iris [ἶρις ἀγρία] heißt, hat Stamm und Blätter wie eine Lilie [κρίνον], aber schmaler; die Blüthen sind weiß und klein; die Frucht ist weich; die Wurzel ist einfach, fingersdick, lang, wohlriechend, hat zusammenziehende Kräfte. Die Pflanze wächst in Wäldern und an schattigen Stellen. Sie dient als Arznei.

14) Der Rauhe Smilax,
Smilax aspera, Linné. Heißt bei den Neugriechen σμίλαξ, σκυλόβατος, ἀρκουθόβατος, ξυλόκλημα, bei den jetzigen Italiänern smilace, smilace aspra, rogo cervione. — Wächst in Griechenland und Italien wild, wird als Arznei gebraucht.

Theophr., H. pl. 3, 18, 11. Der Smilax [σμῖλαξ] wächst wie der Epheu an andren Stämmen empor [ἐπαλλόκαυλόν ἐστι]; sein eigner Stamm ist aber dornig [ἀκανθώδης] und die Dornen stehen gerade [ὀρθάκανθός ἐστι]. Das Blatt ist klein, ephenartig [φύλλον κιττῶδες], ohne Ecken, hat Oehrchen am Blattstiel [κατὰ τὴν μίσχου πρόσφυσιν τυληρόν]. Es ist eigenthümlich, daß mitten durch das Blatt ein dünner Nerv geht, und daß die Adern nicht von diesem, sondern von den Oehrchen am Blattstiel ausgehn. An den Gelenken des Stammes und an der Basis der Blätter entsteht ein dünnes, gewundenes Kätzchen [ἴουλος]. Die Blüthe ist weiß, wohlriechend, lilienartig. Die Frucht ist fast wie beim Strychnos [στρύχνος][628]) und beim Melothron [μήλωθρον][629]), am meisten

[628]) Στρύχνος ist hier der Schwarze Nachtschatten, Solanum nigrum, Linné. — [629]) Bryonia alba, Linné.

aber gleicht sie der wilden Traube [σταφυλὴ ἀγρία]. Die Frucht ist roth, und hat gewöhnlich 2 Kerne [πυρήν], jedoch wenn sie groß ist, 3, wenn sie klein ist, nur Einen. Die Kerne sind sehr hart und auswendig schwarz.

Diosc. de m. m. 4, 142. Der Rauhe Smilax [σμῖλαξ τραχεῖα] wird als ein wichtiges Mittel gegen Gifte gebraucht.

Plin. 16, 35, 63. Der Smilax [smilax] stammt ursprünglich aus Cilicien, ist in Griechenland häufig, hat kleine, nicht ausgeschnittne, übrigens denen des Epheu's ähnliche Blätter; die Blüthen sind weiß und riechen wie Lilien. Er ist bei allen Opfern und Kränzen ein Unglückszeichen, weil er Trauer bedeuten soll, indem ein unglückliches Mädchen Namens Smilax in diesen Strauch verwandelt worden. Der großen Masse des Volks ist dieser Umstand nicht bekannt; es entheiligt daher seine Feste oft dadurch, daß es ihn statt des Epheu's verwendet, wiewohl doch eigentlich Jedermann wissen sollte, daß die Dichter dem Vater Bacchus und dem Silenus Epheukränze zuschreiben. Aus dem Holze des Smilax macht man auch Schreibtäfelchen, und es hat die Eigenthümlichkeit, daß es, an's Ohr gehalten, einen leisen Ton gibt.

Plin. 21, 9, 28. Werden Blätter zu Kränzen verwendet, so sind es vorzugsweis die des Smilax und des Epheu's.

15) Mäusedorn,

Gattung Ruscus, Linné. — Von den drei europäischen Arten ist α) Ruscus aculeatus, Linné, weit im südlichen Europa verbreitet, heißt bei den Neugriechen λαγομηλεά, κοραλλόχορτον, σμυρνάκανθα, bei den jetzigen Italiänern pugnitopo, ruschio, sprunеggio. — β) Ruscus Hypoglossum, Linné, wächst in Italien und heißt daselbst bislingua, bonifacia, lauro alessandrino. — γ) Ruscus Hypophyllum, Linné, kommt in Griechenland und Italien hier und da vor. Ruscus aculeatus wird als Arznei gebraucht, auch werden die jungen, bitter schmeckenden Sprossen von manchen Leuten wie Spargel gegessen.

Theophr., H. pl. 3, 17, 4. Der alexandrinische Lorbeer [ἀλεξανδρεία δάφνη][630] hat die Eigenthümlichkeit, daß

[630]) Ist Ruscus Hypophyllum, Linné. Seine Blüthen sitzen an der Unterseite der Blätter.

seine Frucht am Blatte sitzt, wie bei der Centromyrrhine [κεντρομυῤῥίνη] [631]); bei beiden kommt sie nämlich aus der Mittelrippe des Blattes.

Diosc. de m. m. 4, 130. Das Hypoglossum [ὑπόγλωσσον] [632]) ist ein kleiner Strauch, welcher Blätter hat wie die wilde Myrte [μυρσίνη ἀγρία] [633]). Sie haben aber Auswüchse wie kleine Zungen und neben den Blättern kleine Anhängsel [634]). Ein Kranz von den Blättern gilt für ein Amulet gegen Kopfweh; auch haben Wurzel und Saft arzneiliche Kräfte.

Diosc. de m. m. 4, 144. Die wilde Myrte [635]) [μυρσίνη ἀγρία], welche auch Myrtakantha [μυρτάκανθα], Hieromyrton [ἱερόμυρτον] und Oxymyrsine [ὀξυμυρσίνη] heißt, hat Blätter, welche denen der wirklichen Myrte [μυρσίνη] gleichen, aber breiter, lanzettlich [λογχοειδής] und spitzig sind. Die Frucht ist rund, sitzt auf der Mitte des Blattes [πέταλον], wird bei der Reife [τὸ πεπαίνεσθαι] roth, enthält einen Steinkern [ὀστώδες]. Die Zweige [κλωνίον] sind geschmeidig [λυγοειδής], kommen in Menge aus derselben Wurzel, sind schwer zu zerbrechen, ellenlang, stark beblättert. Die Wurzel ist der des Himmelsschwadens [ἄγρωστις] [636]) ähnlich, schmeckt aber scharf und etwas bitter. Die wilde Myrte wächst an rauhen und steilen Orten. Sie dient als Arznei, auch verspeist man die jungen Sprossen [καυλὸς νεοθαλής] als Gemüse [λαχανευόμενος]; sie schmecken etwas bitter.

Diosc. de m. m. 4, 145. Der alexandrinische Lorbeer [δάφνη ἀλεξανδρεία] [637]), welchen man auch Idäa [ἰδαία], Danaë [δανάη], Hypoglotton [ὑπόγλωττον], Zaleia [ζάλεια] und Stephane [στεφάνη] nennt, hat Blätter wie Oxymyrsine [638]), sie sind aber größer, weicher, hellfarbiger, die Frucht sitzt auf der Mitte des Blattes und hat die Größe einer Erbse [ἐρέβινθος]. Die Zweige [κλών] liegen auf der Erde hin, sind spannenlang oder länger; die

[631]) Ist Ruscus aculeatus, Linné, welcher die Frucht auf der Oberseite des Blattes trägt. — [632]) Ruscus Hypoglossum, Linné.

[633]) Die wilde Myrte ist wie die Centromyrrhine Ruscus aculeatus, L.

[634]) Die Blüthen stehn auf der Mitte der Blätter unter einem spitzen, eilanzettlichen, aus dem Blatte kommenden Blättchen. Neben dem Blattstiel stehn trockne, lanzettliche Nebenblätter. — [635]) Ruscus aculeatus, Linné.

[636]) Panicum Dactylon, Linné. — [637]) Ruscus Hypophyllum, Linné.

[638]) Ist Ruscus aculeatus, Linné.

Wurzel ist der der wilden Myrte[639]) ähnlich, jedoch größer, wohlriechend und weicher. Die Pflanze wächst in Gebirgen. Die Wurzel dient als Arznei.

Plin. 15, 30, 39. In der Kunstgärtnerei [topiarium opus] kommt auch die Taxa [taxa][640]) in Anwendung. Bei ihr wächst aus der Mitte jedes Blattes ein kleineres, wie ein Anhängsel, hervor. — Der alexandrinische Lorbeer[641]) heißt auch idäa, hypoglottion, danaë, carpophyllon und hypelate. Er dient der Kunstgärtnerei und zum Kranzflechten [coronarium opus]. Er wächst in größter Menge am Ida und bei Heraklea im Pontus, aber nur auf Gebirgen.

16) Gemeiner Tamus,

Tamus communis, Linné; βρύον der Neugriechen; tamaro, vite nera, smilace liscia der jetzigen Italiäner. — Wächst in Griechenland und Nord-Italien häufig wild. Die jungen Sprossen werden hier und da gegessen.

Diosc. de m. m. 4, 180. Der Tamus [ἄμπελος ἀγρία] treibt lange Ranken [κλῆμα] wie der Weinstock; sie sind holzig, rauh, haben eine rissige Rinde. Die Blätter sind wie beim Garten-Strychnos [στρύχνος κηπαῖος][642]), aber breiter und kleiner. Die Blüthen sind wie moosshaarig[643]). Die Früchte sind rund, bilden kleine Trauben [βοτρύδιον] und sind bei der Reife roth. Wurzel und Früchte dienen als Arznei, die jungen Sprossen als Speise.

17) Narcisse,

Gattung Narcissus, Linné. — Es kommen hier drei Arten in Betracht:

α) Die Weiße Narcisse, Narcissus poëticus, Linné. Sie wächst in Griechenland nach Sibthorp's Angabe am Helikon; in der südlichen Schweiz und Nord-Italien wächst sie auf manchen Wiesen, namentlich der Gebirge, in großer Menge wild. Sie wird von den Italiänern giracapo, narciso poëtico, tazzette selvatiche genannt.

---

[639]) Ruscus aculeatus, Linné. — [640]) Ruscus Hypoglossum, Linné.

[641]) Ruscus Hypophyllum, Linné.

[642]) Der Garten-Strychnos ist wohl der Schwarze Nachtschatten, Solanum nigrum, Linné. Die Blätter des Tamus sind herzförmig, ganzrandig; die des Schwarzen Nachtschatten sind eiförmig, gewöhnlich buchtig-gezähnt, kommen aber auch ganzrandig vor. — [643]) ?

β) Gemeine Narcisse, Narcissus Pseudo-Narcissus, L. — Wächst in Mittel-Europa wild, in Nord-Italien nur an sehr einzelnen Stellen, in Griechenland wohl gar nicht. Wird von den alten Griechen und Römern vielleicht nicht erwähnt.

γ) Die Tazette, Narcissus Tazetta, Linné. — Wächst in Griechenland, wie Fraas sagt, sehr häufig auf feuchtem, tiefgründigem Boden in Niederungen unter der Saat, und wird *τουμπάκια* genannt. In Nord-Italien wächst sie nach Allioni's Angabe bei Nizza wild, auch wird sie als auf der Insel Osero und St. Andrea bei Rovigno wild wachsend angegeben.

δ) Die Späte Narcisse, Narcissus serotinus, Linné. — Ist nach Fraas auf den mittleren Gebirgen Griechenlands nicht gerade selten, ist auch in Nord-Afrika heimisch, unterscheidet sich von den vorigen wesentlich dadurch, daß sie regelmäßig im Herbste blüht. Der Stamm trägt 1 bis 3 weiße Blumen.

Theophr., H. pl. 6, 6, 9. Die Narcisse [*νάρκισσος*] wird von Vielen auch Leirion [*λείριον*] genannt, hat ihr Blatt nur an der Erde, und es ist wie beim Affodill gestaltet [*ἀσφοδελώδης*], jedoch viel breiter wie bei der Lilie [*κρινωνία*]. Der Stamm ist blattlos, krautartig [*ποώδης*], und trägt die Blume an der Spitze. In einem häutigen Behältniß liegt die große, schwarze, längliche Frucht. Fällt diese ab, so wächst aus ihr eine neue Pflanze. Man sammelt sie aber auch absichtlich zum Pflanzen oder pflanzt die Wurzel. Diese ist fleischig, rund und groß. Die Blüthe erscheint erst spät, nach dem Aufgang des Arkturs und zur Zeit der Herbst-Nachtgleiche [644].

Virgil., Eclog. 4, 34 seqq. Seit Daphnis todt ist, haben

---

[644]) Es ist wahrscheinlich, daß hier der Narcissus serotinus, Linné, gemeint ist, welcher im Herbste blüht und wegen seiner weißen Blüthe auch recht wohl Leirion, d. h. Lilie, heißen konnte. Seine Blätter sind pfriemenförmig, somit denen einiger Affodillarten ähnlich. Was von ihrer Breite gesagt ist, paßt schon deswegen nicht, weil sie vorher mit denen des Affodills verglichen sind. Es scheint, als sei die Stelle fehlerhaft, oder als habe Theophrast nicht nach eigner Ansicht beschrieben. — Buch 7, Kap. 13, sagt Theophrast richtig: „Die Narcisse hat viele, schmale Blätter.“ Es wird dann, im Widerspruch mit 6, 6, 9 hinzugesetzt: „Bei der Narcisse erscheint der Stamm gleich mit der Blüthe. Diese vergeht mit dem Stamm, ohne daß eine deutliche Frucht da ist, und die Blätter erscheinen erst, wenn Stamm und Blüthe vertrocknet sind.“

Pales[645]) und Apollo die Felder verlassen, und in den Furchen, denen sonst die großen Gerstenkörner anvertraut wurden, wächst jetzt das unglückselige Tollkorn [lolium][646]) und der unfruchtbare Windhafer [sterilis avena]; statt des zarten Veilchens [viola] und der purpurfarbigen Narcisse [purpureus narcissus][647]) steht dort die Distel [carduus] und der Paliurus [paliurus][648]) mit spitzigen Dornen.

Virgil., Georg. 4, v. 118 seqq. Gern möchte ich die üppig prangenden Gärten besingen, die zweimal im Jahre blühenden Rosenbeete [rosarium] zu Pästum, die bewässerten Endivien [intubum], den am Ufer grünenden Sellerie [apium], die sich im Grase dahinschlängelnde Gurke [cucumis] mit ihren schwellenden Früchten, die spät in reichlicher Fülle blühende Narcisse [sera comans narcissus][649]), die gebogenen Akanthusblätter [acanthus][650]), den bleichen Epheu [hedera], die den Strand liebenden Myrten [myrtus].

Virgil., Georg. 4, v. 160. Die Bienen legen den Grund zu ihren Waben mit den Thränen [lacrima] der Narcisse [narcissus] und klebriger Ausschwitzung der Rinde[651]).

Ovid., Metamorph. 3, v. 407 seqq. Ein schöner Knabe hatte sich an einer silberklaren Quelle gelagert, sah sein Bild im Wasserspiegel, blieb, von dessen Schönheit bezaubert, am Ufer, verschmachtete, und mitleidige Götter verwandelten ihn in eine Blume, die safrangelb und von weißen Blättern umgeben ist[652]).

Diosc. de m. m. 4, 158. Die Narcisse [νάρκισσος][653]) wird auch von Manchen wie die Lilie [κρίνον] Leirion [λείριον] genannt; ihre Blätter sehen denen des Porré [πράσον] ähnlich, sind aber weit kleiner und schmaler. Der Stamm [καυλὸς] ist hohl, blattlos, über spannenhoch; er trägt eine weiße Blume, welche in der

---

[645]) Ländliche Göttin. — [646]) Lolium temulentum, Linné.

[647]) Wahrscheinlich ist die Weiße Narcisse, Narcissus poëticus, Linné, gemeint, deren Beikrone mit Purpur gesäumt ist.

[648]) Rhamnus Paliurus, Linné. — [649]) Wohl Narcissus serotinus, L.

[650]) Acanthus mollis, Linné.

[651]) Hier ist jedenfalls das Vorwachs gemeint, welches aus dem an Pappelknospen, Tannen u. s. w. befindlichen Harze bereitet wird, und zu welchem wohl die Narcissen nichts beitragen. — [652]) Tazette.

[653]) Hier ist offenbar Narcissus poëticus, Linné, gemeint.

Mitte eine Art Becher [κοῖλον] hat, der safranfarbig, öfters auch purpurfarbig ist. Die Wurzel ist gerundet, zwiebelartig [βολβοειδής], inwendig weiß. Die Frucht [καρπὸς] sitzt wie in einer Haut [ὑμήν], ist schwarz, gestreckt. Die Narcisse wächst am schönsten in Gebirgen und ist wohlriechend. Andre Arten sehen porréartig aus [πρασίζειν] und riechen grasartig [βοτανώδη τὴν ἀποφορὰν ἔχει]. Die gekochte Wurzel bewirkt Erbrechen, wird aber mit Honig zusammengerieben auf Brandwunden gelegt und sonst als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 63. Narcissenöl [ναρκίσσινον ἔλαιον] wird zu arzneilichem Gebrauche bereitet, verursacht aber Kopfweh. Man kocht Aspalathus [ἀσπάλαθος] [634]) in Olivenöl, fügt Kalmus [κάλαμος] und ein Krümchen Myrrhe [σμύρνα] und wohlriechenden Wein hinzu, kocht nochmals, seiht die Flüssigkeit durch, legt dann so viel Narcissenblumen als möglich hinein, rührt die Mischung 2 Tage lang um, und preßt sie dann aus.

Plin. 21, 5, 12. Es gibt auch purpurfarbige Lilien [purpureum lilium], deren Stamm zuweilen doppelt, deren Wurzel eine einzige große Zwiebel [bulbus] ist; man nennt sie Narcissen [narcissus]. Die eine Art hat eine weiße Blüthe mit purpurfarbigem Becher [calyx] [635]). Sie unterscheidet sich dadurch von den eigentlichen Lilien [lilium], daß sie nur an der Wurzel Blätter hat. Die besten Narcissen wachsen auf den Gebirgen Lyciens. Bei einer dritten Art ist Alles eben so, nur der Becher ist krautartig [636]). Alle blühen spät, nämlich nach dem Aufgang des Arkturs und während der Herbst-Nachtgleiche [637]).

Geopon. 11, 24. Die Geschichte des Narcissus ist wirklich wunderbar. Er war ein wunderschöner Jüngling, lagerte sich durstend an eine Quelle, sah im Wasserspiegel sein Bild, verliebte sich sterblich in das Bild, war vor Seligkeit und Sehnsucht ganz außer sich, wollte das Bild umarmen, stürzte dabei in's Wasser, ertrank, und hatte nichts davon, als daß er in eine Blume seines Namens verwandelt wurde.

Geopon. 11, 25. Die Narcisse [νάρκισσος] wird aus der Wurzel gezogen [αὐτόῤῥιζος φυτεύεται].

---

634) Langdorniger Ginster, Genista horrida, Decand.

635) Mit Becher ist die Beikrone bezeichnet. Hier ist wohl Narcissus poëticus, L., gemeint. — 636) ? — 637) Verwechslung mit Narcissus serotinus. Ueberhaupt die Beschreibung nicht nach eigner Beobachtung.

f. Familie Iris-Pflanzen, Irideen.

1) Iris,

Gattung Iris, Linné. — Im südlichen Europa wachsen ziemlich viele Arten dieser Gattung wild, und nicht ganz wenige werden in Gärten gezogen, deren Vaterland man nicht kennt. — Die kurzen Angaben der Alten lassen selten auf eine bestimmte Art schließen. Vorzugsweis möchten jedoch folgende in Betracht kommen:

α) Deutsche Iris, Iris germanica, Linné, von welcher Iris pallida, Lam., und Iris florentina, Linné, wohl nicht als Arten unterschieden sind. Sie findet sich in Griechenland häufig in der Nähe menschlicher Wohnungen, vielleicht nur verwildert, und wird *χρίνος* genannt. — In Nord-Italien wächst sie häufig wild, und wird iride pavonazza und auch giaggiolo genannt.

β) Die Gemeine Iris, Iris Pseudacorus, Linné, wächst in Griechenland, ohne häufig zu sein, in allen Meeresniederungen, ist in ganz Italien an Gewässern gemein, heißt daselbst iride gialla, acoro falso, acoro adulterino.

γ) Die Stinkende Iris, Iris fötidissima, Linné. Sibthorp hat diese Pflanze bei Byzanz auf feuchten Triften gefunden. In Nord-Italien wächst sie hier und da wild, heißt spatula fetida, ricottaria. Die Blätter riechen schlecht, wenn sie zerrieben werden.

Theophr. de causis pl. 6, 13. Es gibt eine wohlriechende Iris [*ἶρις*], welche in Illyrien besser ist als in Macedonien; in Thracien und kälteren Ländern hat sie gar keinen Geruch[658].

Theophr., H. pl. 4, 5, 1. Im Norden wächst, so viel man weiß, gar keine merkwürdige Pflanze außer den gemeinen Bäumen, welche die Kälte lieben und auch bei uns vorkommen, wie die Kiefer [*πεύκη*], Eiche [*δρῦς*], Tanne [*ἐλάτη*], der Buchsbaum [*πύξος*], die Kastanie [*διοςβάλανος*], Linde [*φίλυρα*] u. dgl. m.; es gibt dort auch einige niedrige Gewächse, welche die Kälte lieben, wie das Tausendgüldenkraut [*κενταύριον*], die Wermuth [*ἀψίνθιον*]; auch einige Pflanzen, deren Wurzeln [*ῥίζα*] oder Säfte

[658]) Die Blüthen der Iris sambucina, Linné, riechen gewöhnlich angenehm, zuweilen nicht; die Wurzeln der Iris florentina, Linné, riechen getrocknet wie Veilchen. Andre Irisarten haben keinen merklichen Geruch, jedoch Iris fötidissima, L., einen unangenehmen, wenn ihre Blätter zerrieben werden.

[ὀπὸς] Arzneikraft haben, wie der Helleborus [ἐλλέβορος][659], die Springgurke [ἐλατήριον], die Purgirwinde [σκαμμωνία][660] u. s. w. Von wohlriechenden [εὐώδης] Gewächsen findet sich im Norden nichts[661], außer der Iris [ἶρις] in Illyrien und am Adriatischen Meere; diese nützliche Pflanze hat aber ihren Wohlgeruch davon, daß sie an warmen, gegen Süd geneigten Stellen wächst.

Theophr., H. pl. 9, 7. Die Iris ist nach ihrem verschiednen Standort an Güte verschieden, wird gereinigt, getrocknet, und bedarf weiter keiner Zubereitung.

Theophr., H. pl. 9, 8, 7. Die Apotheker [φαρμακοπώλης] und Wurzelgräber [ῥιζοτόμος] geben die Vorschrift, man solle beim Ausgraben der Xiris[662]) einen aus Mehl von Sommerweizen und Honig gebacknen Kuchen der Erde zur Belohnung geben; man solle ferner drei Kreise mit einem zweischneidigen Schwerte beschreiben, das zuerst abgeschnittene Stück der Wurzel in die Höh' halten, und dann erst das Uebrige ausgraben.

Nicander, Theriac. v. 607. [Ἶρις.]

Diosc. de m. m. 1, 1. Die Iris [ἶρις] hat Blätter wie Gladiolus [ξιφίον], jedoch sind sie größer, breiter, glänzender. Die Blüthen [ἄνθος] sind gestielt [ἐπὶ κλωνίων], gekrümmt, verschieden gefärbt, nämlich entweder weiß, oder blaßgelb, oder quittengelb, oder purpurfarb, oder blau, und wegen dieser vielen Farben heißt eben die Pflanze Iris[663]). Die Wurzeln sind in Gelenke getheilt [γονατώδης], fest, wohlriechend. Man zerschneidet sie, trocknet sie im Schatten, reiht die Stücke an Fäden, und hebt sie so auf. Die beste Iris kommt aus Illyrien und Macedonien, und von dieser sind diejenigen Wurzeln am besten, welche dicht, zäh, blaßgelb, sehr wohlriechend und von brennendem Geschmack sind, auch müssen sie, während sie gestampft werden, Niesen erregen. Die libysche ist kraftloser, weiß, von bittrem Geschmack. Alle werden, wenn sie altern, von Würmern durchritten [τερηδονίζεσθαι], riechen aber dann noch besser. Man gebraucht sie gegen vielerlei Leiden.

659) Gattung Helleborus und Veratrum, Linné.

660) Die Springgurke ist Momordica Elaterium, Linné; die Purgirwinde Convolvulus Scammonia, Linné. Beide wachsen nicht in nördlichen Ländern.

661) Den Norden kannten die Griechen nicht genau.

662) Iris fötidissima, Linné.

663) Iris ist eigentlich der Regenbogen oder die auf ihm wandelnde Göttin.

Diosc. de m. m. 1, 66. Um Irisöl [στῦψις ἴρινος] zu bereiten, schüttet man klein geschnittne Blüthenscheiden [σπάθη] von Palmen mit Olivenöl und Wasser in ein ehernes Gefäß, kocht die Masse, seiht die Flüssigkeit in einen mit Honig ausgestrichnen Topf, legt zerschnittne Iriswurzeln hinein, läßt sie 2 Tage und 2 Nächte darin, und preßt sie dann tüchtig aus. Dieses Oel wird vielfach als Arznei verwendet.

Diosc. de m. m. 4, 22. Die Xyris [ξυρίς][664], welche man auch wilde Iris [ἶρις ἀγρία] und Kakos [κακὸς] nennt, welche bei den Römern Gladiolus [γλαδίολους] und wilde Iris [ἶρις ἀγρίστις] heißt, hat Blätter wie die Iris, doch sind sie breiter und spitzig. Zwischen den Blättern steht der ellenhohe Stamm, welcher ziemlich dick ist, und dreikantige Samenkapseln [λοβὸς] trägt. Ueber diesen sitzt die purpurfarbne Blüthe, welche in der Mitte hellroth ist. Der Samen sitzt in kleinen Schläuchen, ist bohnenähnlich, gerundet, röthlich, schmeckt scharf. Die Wurzel ist vielgliedrig, groß, röthlich, dient als Arznei.

Plin. 21, 6, 19. Iris [iris] und Saliunka [saliunca][665] riechen zwar vortrefflich, werden jedoch nicht zu Kränzen gebraucht. Uebrigens empfiehlt sich die Iris nur durch ihre Wurzel und dient zu Salben und Arzneien. Die berühmteste wächst in Illyrien, nicht an der Küste, sondern in den Wäldern bei Drilo und Narona. An Güte steht ihr die macedonische nah, welche eine sehr lange, weißliche, schmale Wurzel hat. Den dritten Rang hat die afrikanische, welche am größten ist und am bittersten schmeckt. Auch die pisidische ist brauchbar. Leute, welche Iriswurzeln sammeln, begießen sie drei Monate vorher mit Honigwasser, um durch diese Schmeichelei die Erde zu versöhnen. Dann ziehn sie um die Iris mit der Spitze eines Schwertes einen dreifachen Kreis, und haben sie dieselbe herausgenommen, so heben sie sie sogleich gen Himmel. Sie ist von Natur hitzig, und erregt angegriffen eine Art Brandblasen. Früherhin wurde das beste Irisöl [irinum] in Leukas und Elis bereitet, woselbst man die Iris seit langer Zeit zu diesem Zwecke zieht. Jetzt bekommt man auch vortreffliches aus Pamphylien, aus Cilicien und aus dem Norden.

[664]) Wahrscheinlich Iris fötidissima, Linné.

[665]) Valeriana celtica, Linné.

Plin. 21, 20, 83. Man bindet den Kindern zum Schutz gegen Krankheit eine Iriswurzel um, vorzüglich wenn sie Zähne bekommen, oder am Husten leiden; auch kaut man die Wurzel, um den Geruch des Athems zu bessern, braucht sie ferner gegen viele Uebel. Beim Sammeln wird die Vorschrift beobachtet, daß man sie mit der linken Hand ausreißt, und daß man dabei sagt, welchen Menschen und welche Krankheit man damit heilen will. Die Kräutersammler verfahren übrigens beim Sammeln der Iris und einiger andrer Pflanzen, z. B. des Wegerichs [plantago], ganz heimtückisch. Sie behalten nämlich einen Theil der Pflanze zurück, und graben ihn wieder am Fundorte ein, wenn sie schlecht bezahlt worden sind, gewiß um so die Krankheit, welche durch die Pflanze geheilt ist, wieder zum Ausbruch zu bringen.

Geopon. 11, 21. Die illyrische Iris [ἶρις ἰλλυρική] wird vom Januar bis zum April im Garten gepflanzt, indem man Wurzelsprossen von alten Stämmen trennt und einsetzt.

2) Siegwurz,

Gladiolus communis, Linné; σπαθόχορτον der Neugriechen; gladiolo und pancaciulo der jetzigen Italiäner. — In Griechenland kommt diese Pflanze (als deren Abarten man wohl den Gladiolus segetum, Gawl, Gladiolus triphyllus, Sibth., betrachten kann) allenthalben, jedoch, wie Fraas sagt, nur in geringer Menge vor. — In Nord-Italien steht sie häufig auf Saatfeldern.

Diosc. de m. m. 4, 20. Die Siegwurz [ξιφίον] heißt Xiphion, weil die Blätter wie kleine Schwerter aussehn; sie sind denen der Iris ähnlich, jedoch kleiner, schmaler, spitzig und nervig. Der Stamm ist ellenhoch, trägt purpurrothe Blumen, welche in einer Reihe und von einander entfernt stehn. Der Same ist rund. Es sind 2 Wurzeln da, wovon die eine auf der andren sitzt; sie sehn aus wie kleine Zwiebeln [βολβίον]. Die Pflanze steht vorzugsweis auf Feldern. Die Wurzel dient zu Arznei.

Plin. 21, 17, 68. Der Gladiolus hat seinen Namen davon, weil sein Blatt wie ein kleines Schwert [gladiolus] aussieht.

Plin. 25, 11, 89. Das Xiphion und Phasganon [xiphion et phasganon][666]) wächst an feuchten Orten, gleicht,

[666]) Bedeutet Beides Schwert, und hier wohl Beides die Siegwurz.

wenn es aufgeht, einem Schwerte, treibt einen Stamm von 2 Ellen Höhe und hat eine gewimperte Wurzel von Gestalt einer Haselnuß. Man gräbt sie vor der Ernte aus und trocknet sie zum Arzneigebrauch im Schatten.

3) Safran,

Crocus sativus, Linné; κρόκος der Neugriechen; zafferano der jetzigen Italiäner. — In Griechenland wächst er jetzt, wie Fraas sagt, nicht selten an Bergabhängen, auf felsigen Ebnen, in trocknem, kalkhaltigem Boden; — in Italien wird er auf Feldern gebaut, wächst auch hier und da wild oder vielmehr verwildert.

Auch Safranarten, welche nur wild wachsen und nicht in Anwendung kommen, waren den Alten bekannt; namentlich ist Crocus vernus, Linné, in Griechenland, wo er jetzt ἄγριος κρόκος heißt, und in Nord-Italien, wo er castagnola und magnugola genannt wird, gemein.

Daß der Safran bei den Alten sehr hoch in Ehren gestanden, werden wir aus den sogleich anzuführenden Zeugnissen ersehn. In neuer Zeit ist sein Gebrauch durch andre Gewürze, Farben und Parfüms sehr beschränkt worden.

Homer., Il. 8, 1. Die Morgenröthe trägt ein safranfarbiges Gewand [ἠὼς κροκόπεπλος].

Homer., Il. 14, v. 346. Als Zeus sich auf dem Berge Ida lagerte, ließ die Erde unter ihm frisches Gras [νεοθηλὴς ποίη], bethauten Klee [λωτός], Safran [κρόκος] und Hyacinthen [ὑάκινθος] dicht und weich emporwachsen.

Theophr., H. pl. 6, 6, 10. Der Safran [κρόκος] ist grasartig [ποιώδης], seine Blätter sind schmal. Er blüht nach dem Untergang der Plejaden [667], aber nur wenige Tage. Seine Blüthe erscheint mit dem Blatte zugleich. Die Wurzeln sind zahlreich, fleischig, dauerhaft. Er hat es gern, wenn man auf ihn tritt, und er wird sogar schöner dadurch [668], gedeiht daher auch am schönsten an Wegen und auf viel betretnen Stellen. Man vermehrt ihn durch die Wurzel.

Theophr., H. pl. 7, 7, 4. Der Safran blüht nicht lange, was sowohl vom wohlriechenden [669] als vom geruchlosen gilt, wozu der weiße und der dornige gehört [670].

---

[667]) Anfang Novembers. — [668]) Er wächst, wie Fraas beobachtete, in Griechenland gern an Wegen. — [669]) Crocus sativus, L. — [670]) Unter dem

Varro de r. r. 1, 35. Im Herbste pflanzt man im Garten Lilien [lilium] und Safran [crocus].

Virgil., Georg. 4, 180 seqq. Abends kehren die arbeitsamen Bienen zum Stocke zurück; ihre Beine sind belastet mit Thymian [thymus], auch suchen sie Nahrung am Erdbeerbaum [arbutus], an den grauen Weiden [salix], Kasia [casia][671], röthlichem Safran[672], fetten Linden [tilia], rostbraunen Hyacinthen [hyacinthus].

Seneca, Epist. 90. Heut zu Tage hat man sogar die Erfindung gemacht, in verborgnen Röhren Wasser, das mit Safran gemischt ist, bis zu einer ungeheuren Höhe empor zu pumpen, um die Leute im Theater zu bespritzen und zu parfümiren; man hat die Kunst erfunden, Teiche im Theater plötzlich mit Wasser zu füllen oder trocken zu legen; die Kunst erfunden, bei Schmausereien dem Speisesaal bei jedem Gericht eine neue Decke zu geben.

Colum. de r. r. 3, 8, 4. Mysien, Libyen, Apulien, Kampanien sind durch ihr herrliches Getreide [seges] berühmt; der Tmolus und Korykus durch Safran [crocus][673]; Judäa und Arabien durch kostbare Wohlgerüche [pretiosi odores]; übrigens werden jetzt sogar in Rom Kassiabäume [casia][674] und Weihrauch [turea planta] gezogen, auch sieht man ganze Gärten mit Myrrhen [myrrha] und Safran [crocus] bestellt. Hierin liegt der Beweis, daß Italien das Land ist, wo bei gehöriger Pflege die Gewächse fast aller Erdstriche gedeihen können.

Colum. de r. r. 9, 4, 4. In den Gärten suchen die Bienen Nahrung an weißen Lilien [candidum lilium], auch pflanzt man für sie Zwiebelknollen [bulbus] von korycischem und sicilischem Safran.

Diosc. de m. m. 1, 25. Der beste Safran [κρόκος] ist der korycische aus Cilicien; der zweite an Güte ist derjenige, welcher auf dem Olymp in Lycien wächst; der dritte kommt aus Aegä in

---

weißen Safran kann man sich den Crocus vernus, Linné, denken, welcher öfters mit weißer Blüthe vorkommt. — Der dornige hat wohl seinen Namen nur von den dünnen, spitzigen Blättern. Fraas nimmt an, es sei Crocus minimus, Decandolle, gemeint, welcher in Griechenland wild wächst.

[671]) Vielleicht Daphne Guidium, Linné.

[672]) Crocus rubens von der Farbe der Narben. — [673]) Tmolus ein Gebirge Lydiens; Korykus eine Hafenstadt Ciliciens. — [674]) Laurus Cassia, L.

Aeolien; der aus Cyrenaika und aus Sicilien ist schwächer, obgleich saftreich und leicht auszupressen; er täuscht daher Viele. Zum Arzneigebrauch hat derjenige den Vorzug, welcher frisch und gut gefärbt ist, dabei eine Beimischung von Weiß hat, ziemlich lang, ganz und voll ist, beim Reiben gut riecht, beim Befeuchten die Hand färbt, nicht verschimmelt ist, und etwas scharf schmeckt. Derjenige Safran, welcher die genannten Eigenschaften nicht hat, ist entweder unreif, oder zu alt, oder durch Feuchtigkeit verdorben. Man verfälscht ihn auch mit Safranteig, oder mit eingedicktem Most und mit pulvrisirtem Zinnober oder Mennige. Die Verfälschung verräth sich dadurch, daß er, mit Wasser begossen, einen Bodensatz oder den Geruch von eingedicktem Most gibt, oder daß er beim Befeuchten keinen reinen Safrangeruch gibt. — Thessalus behauptet, der Safran sei das einzige wirklich gut riechende Ding; Andre sagen, drei Drachmen mit Wasser eingenommen seien tödtlich. So viel ist übrigens gewiß, daß er innerlich genommen arzneiliche Kraft hat, und äußerlich in manchen Fällen heilsam wirkt.

Diosc. de m. m. 1, 26. Der Safranteig [κροκόμαγμα] wird aus Safransalbe [κρόκινον μύρον] gemacht, indem man die gewürzhaften Theile auspreßt und in Formen bringt. Er hat einen angenehmen Geruch, gibt, mit Wasser gehörig gerieben, Safranfarbe, und färbt die Zunge stark und für viele Stunden. Er hat ungefähr dieselben arzneilichen Eigenschaften wie der bloße Safran.

Plin. 21, 6, 17. Der wild wachsende Safran [crocum] ist der beste. In Italien bringt der Safranbau keinen Vortheil. Der angepflanzte Safran wird breiter, größer, glänzender, ist aber weit schwächer und artet überall aus. Mucianus gibt an, man verpflanze in Lycien den Safran im siebenten oder achten Jahre auf einen bearbeiteten Boden, und so werde der Ausartung vorgebeugt. Zu Kränzen braucht man den Safran nirgends, denn seine Blätter sind fast haardünn; dagegen ist Safran ein herrlicher Zusatz für Wein, insbesondre süßen; gerieben dient er, um die Theater mit Wohlgeruch zu füllen. Die Ernte fällt in die Zeit des kürzesten Tages, und das Trocknen geschieht im Schatten. Diese Blume hat schon zu Homer's Zeit in Ehren gestanden.

Plin. 21, 20, 81. Der Safran löst sich in Honig und andren süßen Flüssigkeiten nicht auf, dagegen in Wein oder Wasser sehr leicht. Man bewahrt ihn in hölzernen Büchsen auf. Er dient

als Arznei, hat auch die Eigenschaft, daß man nach seinem Genusse von Wein nicht trunken werden kann, und daß selbst ein Kranz davon die Berauschung hindert.

Lucanus, Pharsalia 9, 808. In Afrika ward ein junger Römer von der Schlange Hämorrhoïs gebissen. Da drang aus allen Poren seiner Haut Blut hervor, wie mit Safran parfümirtes Wasser aus den Poren hervorgepreßt wird, mit denen man künstlich die ganze Oberfläche hohler Bildsäulen durchbohrt hat.

Petron., Satir. 60. Bei einem Gastmahl war die Veranstaltung getroffen, daß aus jedem Kuchen und jedem Obst bei der geringsten Berührung Safran[675]) floß.

Aelius Spartianus de Adriano 19. Kaiser Adrianus theilte zu Ehren seiner Schwiegermutter Gewürze [aroma] unter das Volk aus; zu Ehren des Trajanus ließ er über die Stufen des Theaters Balsam [balsamum] und Safran fließen.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 19. Kaiser Heliogabal ließ die Polster, auf welchen er mit seinen Gästen bei Tische lag, oder die Betten, mit Rosenblättern füllen, ließ die Säulenhallen mit Rosenblättern bestreun, und ging auf diesen spazieren, oder er brauchte statt der Rosen allerlei Blumen, Lilien, Veilchen, Hyacinthen und Narcissen. Er badete sich nur in Teichen, deren Wasser mit edlen Salben oder mit Safran gemischt war. Die Polster, auf welchen er gewöhnlich bei der Mahlzeit lag, waren mit Hasenhaar oder Rebhuhnsfedern ausgestopft.

Ael. Lampridius de Heliog. 28. Einst lud Heliogabal die vornehmsten Herren zu Gast, wies ihnen als Sitz ein Sopha an, welches mit Safran gepolstert war.

Pallad. de r. r. 3, 21. Im Monat Februar verpflanzt man Veilchen [viola] und die Zwiebelknollen [bulbus] des Safrans.

Geopon. 11, 26. Der Safran wird durch Wurzelbrut vermehrt [αὐτόῤῥιζος φυτεύεται], wenn seine Blüthe vertrocknet ist. Seine Blüthe kommt eher hervor als das Blatt. Sie wird gesammelt, wenn sie eine schöne Farbe hat; man zieht die Narben [γλωχὶς] aus der Mitte der Blüthe, trocknet sie 2 bis 4 Tage lang, nimmt dann das Weiße von ihnen weg, und stopft sie recht fest in einem Gefäße zusammen. Diophanes sagt, das Trocknen müsse im Schatten geschehn.

675) Wasser oder Wein, mit Safran gefärbt und parfümirt.

g. Familie Ragwurz-Pflanzen, Orchideen.

1) Ragwurz,

Gattung Orchis, Linné; σαλήπ und σαλέπι der Neugriechen; fiore del cuculio der jetzigen Italiäner. — Sowohl in Griechenland als in Italien wachsen sehr viele Arten dieser Gattung.

Theophr., H. pl. 9, 18. Die Ragwurz [ὄρχις] hat 2 Wurzelknollen, einen großen und einen kleinen; der große soll kräftig machen, wenn man ihn in Milch von einer auf Bergen weidenden Ziege kocht, der kleine soll aber die Kraft mindern. Das Blatt der Ragwurz ist wie bei der Meerzwiebel [φύλλον σκιλλῶδες ἔχει], jedoch glatter und kleiner.

Diosc. de m. m. 3, 131. Die Ragwurz [ὄρχις] hat ihre Blätter an der Erde um den Stamm; sie sind wie bei dem weichen Olivenbaum, aber schmaler, glatt, länger. Der Stamm ist eine Spanne hoch und trägt purpurrothe Blüthen. Die Wurzel ist knollig, länglich, doppelt, schmal, olivenförmig; die eine steht höher, die andre tiefer; diese ist voll, jene weich und runzlig. Sie werden zum Verspeisen gekocht. Die Pflanze wächst in steinigem und sandigem Boden.

h. Familie Bananen-Pflanzen, Scitamineen.

1) Ingwer,

Zingiber officinale, Rosc. (Amomum Zingiber, Linné). — Wächst in Ostindien und dem südöstlichen Arabien, welches bei Dioscorides als troglodytisches Arabien genannt wird. Heißt bei den jetzigen Italiänern zenzere, zenzevero. Die Wurzel dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 2, 189. Der Ingwer [ζιγγίβερις] ist ein eigenthümliches Gewächs, welches im troglodytischen Arabien sehr häufig wächst. Das frische Kraut der Pflanze wird gekocht zu vielen Dingen, wie bei uns die Raute [πήγανον] gebraucht, indem man es zu Tränken und gekochten Speisen mischt. Die Wurzeln sind klein wie beim Cypergras [κύπειρος][676], weißlich, wohlriechend, von pfefferartigem Geschmack [πεπερίζων]. Man wählt zum Gebrauche die Wurzeln, welche nicht von Würmern zerfressen sind [ἀτερηδόνιστος]. Von manchen Leuten werden sie eingemacht, weil sie sonst

[676]) Cyperus rotundus, Linné.

leicht verderben, und werden in irdnen Gefäßen nach Italien gebracht; sie sind dann zum Verspeisen fertig und werden sammt ihrer Brühe verbraucht. Der Ingwer erwärmt, befördert die Verdauung, ist dem Magen gesund, wird auch Gegengiften zugesetzt, und hat in seiner Wirkung im Allgemeinen Aehnlichkeit mit dem Pfeffer [πέπερι].

Plin. 12, 7, 14. Der Ingwer, welchen man zimpiberi oder auch wohl zingiberi nennt, hat einen pfefferartigen Geschmack, wächst in Arabien und in Troglodytika. — Das Pfund kostet 6 Denare [677]).

2) Gilbwurz,

Curcuma longa, Linné. — Wächst in Ostindien, dient als Gewürz und zum Gelbfärben.

Diosc. de m. m. 1, 4. Es gibt eine Art Cypergras [κύπειρος], welches in Indien wächst, dem Ingwer [ζιγγίβερις] ähnlich ist, aber beim Kauen safrangelb [κροκώδης] wird und bitter schmeckt. Streicht man es auf ein behaartes Fleck, so gehn die Haare daselbst aus.

3) Kardamome,

Amomum Cardamomum, Linné; cardamomo der jetzigen Italiäner. — Wächst auf den ostindischen Inseln, ist wohlriechend, dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 1, 5. Die beste Kardamome [καρδάμωμον] wird über Komagene, Armenien und den Bosporus nach Italien gebracht, stammt aber aus Indien und Arabien. Man gibt derjenigen den Vorzug, welche nicht leicht bricht, voll und geschlossen ist, einen angreifenden Geruch und scharfen, etwas bittren Geschmack hat. Sie erwärmt und dient als Arznei.

Plin. 12, 13, 29. Die Kardamome [cardamomum] ist der Amome [amomum] [678]) dem Namen und Wuchse nach ähnlich, hat länglich-runde Samen [679]), wird in Arabien gesammelt. Man unterscheidet davon 3 Arten: eine sehr grüne und fette mit scharfen Kanten, schwer zerreiblich, was man vorzüglich schätzt. Die zweite Art ist röthlich-weiß; eine dritte ist kürzer und dunkler gefärbt; noch schlechter ist die gefleckte, leicht zerreibliche, schwach riechende. Der Geruch der ächten Kardamome muß dem der Kostwurz [costus]

[677]) Der Denar 6 Sgr. 4 Pf. — [678]) Unbestimmt.

[679]) Sind wohl die in Handel kommenden Samenkapseln gemeint.

gleichkommen. Diese Sorte wächst auch in Medien. Das Pfund kostet 3 Denare [680]).

4) Kostwurz,

Costus speciosus, Smith (Costus arabicus, Linné). — Diese Pflanze wird bei uns jetzt zur Zierde im Warmhaus gezogen, kommt aber auch als Arzneimittel in Handel.

Theophr., II. pl. 9, 7. Die Kostwurz [κόστος] gehört zu den Gewürzen.

Diosc. de m. m. 1, 15. Der beste Kostus [κόστος] kommt aus Arabien; er ist weiß und leicht, riecht stark und angenehm. Ihm folgt an Güte der indische, welcher dunkelfarbig und leicht wie Ferula [νάρθηξ] [681]) ist. Die dritte Sorte ist der syrische, welcher schwer, buchsbaumgelb [τὴν χρόαν πυξώδης] und von stechendem Geruch ist. — Man gibt derjenigen Kostwurz den Vorzug, welche frisch, weiß, nirgends hohl, dicht, trocken, nicht von Würmern durchritten, ohne verdächtigen Geruch, von beißendem, brennendem Geschmack ist. Man gebraucht sie als Arznei. Sie wird auch durch Beimischung der stärksten Wurzeln des Alants [ἑλένιον] von Kommagene [682]) verfälscht. Der Betrug ist aber leicht zu entdecken, weil der Alant nicht brennend schmeckt, und keinen kräftigen, stechenden Wohlgeruch hat.

Arrianus, Periplus maris erythräi, pag. 22 et 28 Geographiä veteris, ed. Oxon. Von Minnagara am Ausfluß des Indus und von Barygaza, welches südöstlich von da liegt, wird Kostwurz [κόστος] in Handel gebracht.

i. Familie Najaden-Pflanzen, Najadeen.

1) Laichkraut,

Gattung Potamogeton, Linné. — In Griechenland und Italien gibt es nicht wenige Arten dieser Gattung, namentlich auch die in unsern Gewässern sehr häufigen P. natans und crispus, Linné. P. natans heißt jetzt in Griechenland νεροφύλλι (s. Fraas, S. 271), in Italien verniera; P. crispus wird noch jetzt in Italien potamogeto genannt.

---

[680]) Es kommen auch jetzt noch mehrere Sorten oder Arten von Kardamomen in Handel. — Die Kostwurz ist Costus speciosus, Smith.

[681]) Ferula communis, Linné. — [682]) In Syrien.

Diosc. de m. m. 4, 99. Das Laichkraut [ποταμογείτων] hat Blätter wie die Runkelrübe [σεῦτλον], sie sind dick und erheben sich nur wenig über das Wasser. Seinen Namen hat es daher, daß es im Wasser wächst[683].

Plin. 26, 8, 32. Von dem Laichkraut [potamogeton], welches Blätter wie Runkelrübe [beta] hat, werden nur die Blätter in der Heilkunde gebraucht. Kastor spricht auch von einem Laichkraut mit dünnen Blättern wie Roßhaar. — Das Potamogeton ist den Krokodilen zuwider; daher tragen es die Krokodiljäger bei sich[684].

2) Wasserlinse,

Lemna, Linné. — In Griechenland, wo man sie jetzt ψαρογάκι nennt, hat man in neuer Zeit Lemna minor und trisulca, Linné, jedoch nur wenig, gefunden. — In Italien wachsen die in Deutschland gemeinen Arten häufig; man nennt sie daselbst lente palustre.

Diosc. de m. m. 4, 87. Die Wasserlinse [φακὸς ὁ ἐπὶ τελμάτων] findet sich in stehenden Gewässern, ist ein Moos [βρύον], welches wie Linsen [φακός] aussieht, und wird als kühlendes Mittel gebraucht.

Plin. 22, 25, 70. Die Wasserlinse [lens palustris] wächst wild in stehenden Wassern.

Anmerkung. Den zu der Familie der Najadeen gehörigen Wasserriemen, Zostera marina, Linné, werde ich bei den Algen-Pflanzen mit abhandeln.

k. Familie Kolben-Pflanzen, Spadicifloren.

1) Pistia,

Pistia Stratiotes, Linné. — Wächst zwischen den Wendekreisen in Afrika, Asien, Amerika, wird noch jetzt als Arznei gebraucht.

683) Der Name bedeutet Flußnachbar; es wächst massenweis im Wasser. — Die Vergleichung mit Runkelblättern paßt einigermaßen auf Potamogeton natans, Linné. — Im Text steht eigentlich, das Blatt sei haarig, δασύ. Hierdurch würde die Beschreibung auf gar kein Potamogeton passen. Man muß also entweder annehmen, δασὺ bedeute: dicht beisammen, oder man muß denken, es sei durch Abschreiber aus παχὺ entstanden.

684) Wo Potamogeton natans, Linné, welcher auch in den Gewässern Afrika's häufig ist, in dichten Massen wächst, verwickelt sich jedes große schwimmende Thier und kann nicht fort. Die Pflanze ist daher den Krokodilen gewiß zuwider, nur nicht, wenn sie sich in der Tasche des Jägers befindet.

Diosc. de m. m. 4, 100. Der Stratiotes [στρατιώτης] entsteht auf dem Wasser[685], und heißt hier und da Fluß-Stratiotes, weil er an der Oberfläche des Wassers schwimmt und keine Wurzel hat. Die Blätter sind wie bei Hauswurz [ἀείζωον][686], aber größer. Dient als Heilmittel.

2) Aron,

Gattung Arum, Linné. — In Griechenland wachsen, nach Fraas' Beobachtung, 7 Arten dieser Gattung: Arum Dracunculus, Linné, und Arum Arisarum, L., in ganz Griechenland, Arum orientale, Schott, und Arum maculatum, L., in Attika und Euböa, Arum (Biarum) tenuifolium hier und da, Arum italicum, Mill., am Taygetus bei Mistra, Arum Dioscoridis, Sibth., auf Euböa. — In Nord-Italien ist Arum maculatum, Linné, und Arum italicum, Lam., nicht selten; letzteres heißt zu Verona aro und lengua de bo. — Frisch sind die Wurzelknollen der Arumarten scharf und gefährlich, stark gekocht oder geröstet dagegen eßbar.

Theophr., H. pl. 1, 6, 6. Die Wurzel des Rettigs [ῥαφανίς], der Kohlrübe [γογγυλίς], des Aron [ἄρον] und des Safrans [κρόκος] sind fleischig.

Theophr., H. pl. 7, 12, 2. Die Wurzel des Aron und dessen Blätter sind eßbar, wenn sie in Essig gekocht sind; jene schmeckt süß und heilt Zerreißungen. Um sie zu stärkerem Wachsthum zu bringen, reißt man erst die Blätter, welche sehr groß sind, ab, gräbt sie aus und kehrt sie um; so schlägt sie nicht wieder aus und zieht alle Nahrung zum eignen Gebrauche ein.

Die Drachenwurz [δρακόντιον][687] ist eine Art Aron, von den Flecken an ihrem Stamme benannt, hat eine ungenießbare, aber heilkräftige Wurzel.

Nicander, Theriac. v. 882. Drachenwurz [καυλεῖον ὁμοκλήτοιο δράκοντος].

Virgil., Eclog. 4, v. 18. Dir wird die Erde ohne dein Zuthun rankenden Epheu [edera], Haselwurz [baccar][688],

---

[685]) Er schwimmt frei im Wasser, hat büschelförmige Wurzeln.

[686]) Sie sind keilförmig-länglich, und stehn wie bei der linnéischen Gattung Sempervivum [ἀείζωον] in Rosetten zusammen.

[687]) Arum Dracunculus, Linné.

[688]) Asarum europäum, Linné.

Kolokasia [colocasium][689]) und glänzenden Akanthus [acanthus][690]) darbringen.

Diosc. de m. m. 2, 195. Die große Drachenwurz [δρακοντία][691]) wächst in der schattigen Nähe der Zäune, hat einen glatten, aufrechten, fast 2 Ellen hohen Stamm, der beinahe so dick wie ein Wanderstab und so bunt wie ein Drache ist, wobei purpurfarbne Flecken vorherrschen. Die Blätter sind ampferähnlich [λαπαθοειδής] und umfassen einander. An der Spitze des Stammes steht die traubenförmige Frucht [καρπὸς βοτρυοειδής], anfangs aschgrau, bei der Reife aber safran- oder scharlachfarb. Die Wurzel ist groß, gerundet, weiß, hat eine dünne Rinde. Man sammelt sie zur Zeit, wo die Frucht sich färbt [περκάζειν], preßt den Saft aus, und trocknet sie im Schatten. Die Zeit des Sammelns fällt in die Weizenernte [πυραμητός]; sie wird gewaschen, zerschnitten, mit Riemen gebunden und dann im Schatten getrocknet. Sie dient vielfach als Heilmittel, auch soll Derjenige nicht von einer Viper gebissen werden, der sich mit dem Samen der Drachenwurz die Hände gerieben, oder die Wurzel selbst in der Tasche hat.

Diosc. de m. m. 2, 196. Die andre Drachenwurz [δρακοντία ἑτέρα][692]) hat epheuartige [κισσοειδής] Blätter, die groß und weiß-gefleckt sind. Der Stamm ist gerade, 2 Ellen hoch, bunt wie eine Schlange, hat Purpurflecken, ist so dick wie ein Spazierstock. An der Spitze steht die traubenartige Frucht, welche erst grün ist, bei der Reife aber safranfarbig wird [κροκίζειν], und einen beißenden Geschmack hat. Die Wurzel ist ziemlich gerundet, zwiebelförmig, der des Aron[693]) ähnlich, hat eine dünne Rinde. Man benutzt die Pflanze als Arznei, wickelt auch die Käse in ihre Blätter, weil sie hierdurch vor Fäulniß geschützt werden. Auch bekommt die Wurzel gesunden Leuten gut, sie mag roh[694]) oder gekocht verzehrt werden. Die Bewohner der Balearischen Inseln gebrauchen bei Schmausereien die gekochte, in Honig gelegte Wurzel statt Kuchens.

Diosc. de m. m. 2, 197. Das Aron [ἄρον][695]), welches in Syrien Lufa [λούφα] heißt, hat Blätter wie die Drachenwurz, aber kleiner und weniger gefleckt. Der Stamm ist spannenlang, etwas

---

[689]) Arum Colocasia, Linné. — [690]) Acanthus mollis, Linné.
[691]) Arum Dracunculus, Linné. — [692]) Arum italicum, Lam.
[693]) Arum maculatum, L. — [694]) ? — [695]) Arum maculatum, L.

purpurfarb, wie eine Mörserkeule gestaltet. Er trägt an der Spitze die Frucht, welche safranfarbig ist. Die Wurzel ist weiß, fast wie die der Drachenwurz gestaltet, ist ebenfalls eßbar, und dabei weniger scharf. Die Blätter werden zum Verspeisen eingemacht, auch getrocknet und dann als Speise gekocht. Im Ganzen hat die Pflanze alle Eigenschaften der Drachenwurz.

Diosc. de m. m. 2, 198. Das Arisarum [ἀρίσαρον][696] ist eine kleine Pflanze, hat eine Wurzel von Olivenform und arzneiliche Eigenschaften.

Plin. 21, 15, 51. In Aegypten steht die Kolokasia [colocasia][697], welche Manche auch cyamos nennen, in hohem Ansehn. Man holt sie aus dem Nil, und kaut den Stamm, welcher spinnenwebartige Fasern hat, wenn er gekocht ist[698]. Zwischen den Blättern kommt eine ansehnliche Blüthenähre [thyrsus] hervor. Die Blätter sind sehr breit, nämlich in Vergleich mit Baumblättern, denen der Klette [personata] ähnlich. Die Aegyptier haben übrigens die Erzeugnisse ihres Landes so lieb, daß sie die Blätter der Kolokasia auf verschiedne Art so biegen, daß sie als Trinkbecher benutzt werden können. Jetzt pflanzt man die Kolokasia auch in Italien[699].

Galenus de alim. facult. 2, 63. Die Wurzel des Aron [ἄρον][700] wird wie Kohlrüben [γογγυλὶς] gegessen. In manchen Gegenden hat sie mehr Schärfe, so daß sie der Drachenwurz[701] nahe steht. In diesem Falle muß man das Wasser, worin sie zuerst gekocht ist, abgießen, und sie in andres heißes legen, wie man auch mit Kohl [κράμβη] und Linsen [φακὴ] verfährt. — Bei Cyrene hat die Pflanze andre Eigenschaften als hier zu Lande[702]; denn sie ist dort weder heilkräftig noch scharf, so daß sie selbst brauchbarer zur Speise ist als Kohlrüben. Deswegen bringt man auch ihre Wurzel von Cyrene nach Italien, was dadurch erleichtert wird, daß sie lange ohne zu faulen oder zu keimen gut bleibt. Als Speise ist diese Art natürlich die beste; will aber Jemand zähen Schleim aus-

[696]) Arum Arisarum, Linné. — [697]) Arum Colocasia, Linné.

[698]) In dem Worte cyamos und dem Auskauen des Stammes liegt wohl eine Verwechslung mit den Seerosen des Nil's.

[699]) Auch das aron Plin. 19, 5, 30 gehört zu Arum Colocasia, Linné. — Was Plin. 24, 16, 91, 92, 93 u. 94 sagt, übergehe ich absichtlich.

[700]) Arum maculatum, Linné. — [701]) Arum Dracunculus, Linné.

[702]) Es ist Arum Colocasia, Linné, gemeint.

husten, so muß er einer schärferen und heilkräftigen Art den Vorzug geben. Man verzehrt die Wurzel in Wasser gekocht, das mit Senf [νᾶπυ] gewürzt ist, oder in Essig [ὄξει] gekocht, mit Oel und Fischsülze [γάρον], auch mit allerlei Brühen und Salz und mit irgend einer aus Käse gefertigten Speise.

Galen. de al. fac. 2, 64. Die Wurzel der Drachenwurz [δρακόντιον][703]) kann wie die des Arons als Speise genossen werden, wenn man sie zwei- bis dreimal gekocht hat, um ihr alle Arzneikraft zu benehmen.

Pallad. de r. r. 3, 24, 14. Im Februar pflanzt man die Knollen [bulbus] der Kolokasia[704]); sie lieben einen feuchten, fetten Standort, der bewässert werden kann, gedeihen daher am besten bei Quellen und Bächen. Die Pflanze kann immer Blätter haben, wenn sie, wie die Orangengärten [citretum], durch Bedeckung vor Frost geschützt wird.

3) Kalmus,

Acorus Calamus, Linné. — Fraas hat diese Pflanze in Griechenland nicht gefunden, sagt auch, deren Gebrauch sei jetzt dort unbekannt. — In Nord-Italien wächst sie jetzt an mehreren Stellen in fließendem und stehendem Wasser verwildert, und heißt daselbst acoro, acoro vero, calamo aromatico. Stammt aus Süd-Asien.

Theophr., H. pl. 9, 7. Der Kalmus [κάλαμος] wächst jenseit des Libanon in einem großen Sumpfe, und erfüllt, wenn er trocken ist, die Luft mit Wohlgeruch.

Diosc. de m. m. 1, 2. Der Kalmus [ἄκορον] hat Blätter wie die Iris [ἶρις], aber schmäler, auch ähnliche, aber mehr verwickelte Wurzeln, welche nicht gerade in die Tiefe gehn, sondern an der Oberfläche bleiben; sie haben Gelenke, sind weißlich, schmecken scharf und riechen nicht unangenehm. Man zieht zum Gebrauche diejenigen vor, welche dicht, weiß, nicht zerfressen und voller Wohlgeruch sind. Die Wurzel erwärmt den Magen und ist gegen viele innere Leiden gut[705]).

Plin. 25, 13, 100. Die Wurzel des Kalmus [acoron]

---

703) Arum Dracunculus, Linné. — 704) Arum Colocasia, Linné.

705) Dioskorides spricht noch 1, 17 vom Kalmus unter dem Namen κάλαμος ἀρωματικός.

schmeckt scharf, riecht angenehm, kommt in bester Sorte aus dem Pontus, nächstdem aus Galatien und Kreta; der meiste Kalmus wächst in Kolchis, sowohl am Flusse Phasis, als auch überall in den Gewässern. Frisch hat die Wurzel mehr Kraft als alt. Die kretische ist weißer als die pontische. Man schneidet sie in fingerlange Stücke, legt sie in Schläuche, trocknet sie im Schatten. — Manche Leute nennen auch die Wurzel des Mäusedorns [oxymyrsine] acoron; deswegen nennen Andre den Kalmus lieber acorion.

4) Rohrkolben,

Gattung Typha, Linné. — In den Gewässern Griechenlands sind Typha angustifolia, Linné, Typha latifolia, Linné, und Typha angustata, Bory, häufig, — in Nord-Italien Typha latifolia, angustifolia und Typha minima, Funck. Man nennt sie daselbst tifa, mazza sorda, sala.

Theophr., H. pl. 1, 4, 3. Der Rohrkolben [τύφη] und einige andre Sumpf- und Teich-Pflanzen haben keine Scheidewände im Stamm, und so ist er ganz gleichförmig.

Theophr., H. pl. 4, 10, 4 u. 7. Der Stamm des Rohrkolbens ist blattlos [706]). — Die zarten Wurzeltriebe werden von Kindern gegessen.

Diosc. de m. m. 3, 123. Der Rohrkolben [τύφη] hat Blätter, welche denen des Cypergrases [κυπερὶς] [707]) ähnlich sind, hat einen glatten, gleichen Stamm, der an seinem Ende von dichten, haarigen [ἐκπαππούμενος] Blüthen umgeben ist, was man Anthele [ἀνθήλη] nennt. Die Pflanze wächst in Sümpfen und stehenden Wassern.

I. Familie Palmen-Pflanzen, Palmä.

1) Dumpalme,

Hyphäne crinita, Gärtner (Hyph. thebaïca, Martius; Hyph. cucifera, Persoon; Corypha thebaïca, Linné; Cucifera thebaïca, Delile; Douma thebaïca, Poir.). — Diese Palme wächst in Ober-Aegypten, wird etwa 30 Fuß hoch, 3 dick, und zeichnet sich dadurch vor andren Palmen aus, daß sich ihr Stamm, sobald er mehrere Jahre alt ist, in 2 Wipfel theilt, und daß diese sich wieder

[706]) Die Blätter sind tief unten angewachsen.

[707]) Gattung Cyperus, Linné.

zweifach in Aeste und diese wieder zweifach in Zweige theilen. Die Früchte werden, wie Alexander Ziegler in seiner an vielen Beobachtungen reichen „Reise im Orient, Leipzig, 1855", bemerkt, zu zwei verschiednen Jahreszeiten geerntet, sind reif gelbbraun, so groß wie kleine Birnen, schmecken süß und gut, dienen als Speise und Heilmittel, kommen viel nach Unter-Aegypten zu Markt.

Theophr., H. pl. 4, 2, 7. Der Baum, welchen man Kukiophoron [κουκιοφόρον] nennt, ist der Dattelpalme [φοίνιξ] an Stamm [στέλεχος] und Blättern [φύλλον] ähnlich; doch liegt darin ein Unterschied, daß der Stamm der Dattelpalme einfach ist; die Kukiophoron-Palme aber sich zweispaltig [δίκρους] theilt und auch zweispaltige Aeste hat. Die Endzweige [ῥάβδος] sind kurz und ruthenförmig. Die Blätter werden wie bei der Dattelpalme zu Flechtwerk benutzt; die Frucht ist eigenthümlich, an Größe, Gestalt und Saft von der Dattel sehr verschieden. Die Größe betreffend, so füllt sie kaum die Hand; sie ist ferner gerundet, nicht in die Länge gedehnt. Die Farbe ist gelblich; der Saft schmeckt süß und lieblich. Die Früchte sitzen einzeln, nicht wie bei der Dattel in Menge zusammen. Der Kern [πυρήν] ist groß und sehr hart. Man drechselt daraus Ringe für bunte Decken. Das Holz ist vom Dattelholz sehr verschieden; dieses ist locker, faserig und grün, jenes aber dicht, schwer und fleischig, geschnitten sehr kraus und hart. Die Perser schätzen es sehr zu Bettgestellen.

Nachtrag. Wahrscheinlich ist der Koïx [κόϊξ] des Theophrast mit seiner Kukiophoron-Palme, also mit der Dumpalme, einerlei. Theophr., H. pl. 2, 6, 10.

2) Zwergpalme,

Chamärops humilis, Linné, hat fächerförmige, gestielte Blätter, dicht in einem Kolben beisammen stehende Blüthen, olivenförmige Früchte. Der Stamm erhebt sich meist kaum über den Boden. Die Wurzeln und jungen Triebe werden gegessen, die Blätter zu Flechtwerk verwendet. — In Griechenland findet man heutiges Tages die Zwergpalme nicht; dagegen ist sie in Sicilien häufig, überzieht im südlichen Spanien große Landstrecken, wächst auch an den wärmsten Stellen Italiens.

Theophr., H. pl. 2, 6, 11. Die Zwergpalme [χαμαιριφής] ist eine von der Dattelpalme ganz verschiedne Palme.

Sie lebt fort, wenn man ihr den Gipfeltrieb nimmt, und treibt aus der Wurzel, wenn man den Stamm am Boden weghaut. Auch Frucht und Blätter sind ganz anders als bei der Dattelpalme. Ihre Blätter sind breit und biegsam, und werden gebraucht, um Körbe und Matten zu flechten. Auch in Kreta wachsen viele Zwergpalmen und mehr noch in Sicilien.

Colum. de r. r. 3, 1, 2. Die Zwergpalme [palma campestris] ist ein Strauch [frutex], und wird durch ihre Sprossen [surculus] vermehrt.

Diosc. de m. m. 1, 149. Die Kerne [πυρὴν] der Palmen [φοίνιξ] [708]) werden in einem ungebrannten Kruge ausgeglüht, dann, wenn sie erloschen sind, mit Wein gewaschen, in Pulver verwandelt, und zu Salbe verwendet, mit welcher die Ränder der Augenlieder schön schwarz gefärbt werden. Sind sie beim ersten Glühen noch nicht gut geworden, so wiederholt man das Glühen. Das Pulver solcher Kohle hat die Eigenschaft, zusammenzuziehn, die Poren der Haut zu verstopfen, heilt auch mit Zusatz von Baldrian [νάρδος] [709]) Bläschen, welche im Auge entstehn, Fehler der Hornhaut, das Ausfallen der Augenwimpern. Mit Wein gemischt wird das Pulver gebraucht, um Fleischauswüchse zu hemmen und Grind auf Wunden zu erzeugen. — Zu allen diesen Zwecken sind die Kerne der Datteln von Theben in Aegypten und die der Zwergpalmen [χαμαίζηλος φοίνιξ] am brauchbarsten.

3) Dattelpalme,

Phönix dactylifera, Linné. Die eigentliche Heimath dieses prachtvollen, äußerst nützlichen Baumes sind die Landstrecken, welche die Sahara im Norden und Süden begrenzen, ferner Nubien, Ober-Aegypten, Arabien, das südliche Persien. Zu vollem Gedeihen bedarf sie feuchten, salzigen Boden und eine von Wüstengluth erhitzte Luft. — Im ganzen nordafrikanischen Küstenstriche fehlt die Dattelpalme nicht, jedoch sind ihre Früchte im Vergleich mit den südlicher wachsenden sehr gering, was auch von sämmtlichen in Süd-Europa reisenden gilt. „In Griechenland wird“, wie Fraas sagt, „der Baum überall zur Zierde gezogen, trägt aber allein bei Kalamata

[708]) Hier ist φοίνιξ der allgemeine Name der Palmen.

[709]) Gattung Valeriana, Linné.

reife Früchte. Man nennt ihn κουρμαδιά, auch φοίνικα, die Früchte τὰ δάκτυλα und κουρμάδες." — In Italien gedeiht die Dattelpalme an den heißesten Stellen. Das an den Apenninen gelegene Dorf Bordighiera zieht so viele Datteln, daß ihm der Verkauf der Früchte bedeutenden Gewinn bringt; auch bei Nizza, San Remo und Genua werden wohlschmeckende Datteln gezogen. Die Italiäner nennen den Baum palma, die Frucht dattero. Im südlichen Frankreich sind bei Hières, im südlichen Spanien z. B. bei Valencia, Sevilla, Mallaga Dattelbäume mit wohlschmeckenden Früchten häufig, ja zu Elche bei Alicante steht ein Dattelwäldchen von mehreren tausend Stämmen, über welches z. B. Alexander Ziegler in seiner sehr lesenswerthen „Reise in Spanien, Leipzig, 1852", berichtet. In Portugal stehn nicht wenige Dattelpalmen mit eßbaren Früchten bei Lissabon.

Die alten Griechen und Römer hatten schon eine große Vorliebe für diesen herrlichen Baum; daher gebe ich die ihn betreffenden Stellen der Schriftsteller in bedeutender Anzahl.

Homer., Od. 6, 162. Auf Delos, so sprach Odysseus, habe ich bei dem Altare des Apollo einen jungen Dattelpalmen-Stamm [φοίνικος νέον ἔρνος] gesehn[710].

Homer., Hymn. in Apoll. v. 117. Als Latona auf die Insel Delos kam, legte sie sich auf weichem Rasen nieder, und schlang ihren Arm um eine Dattelpalme.

Herodot. 1, 193. In Assyrien, zwischen dem Euphrat und Tigris, regnet es nur selten; allein der Boden wird überall künstlich von den Flüssen aus bewässert, und ist unvergleichlich fruchtbar, insbesondre an Getreide. Bäume fehlen fast ganz, und namentlich sieht man keinen Feigenbaum, keinen Weinstock, keinen Olivenbaum. Nur Dattelpalmen [φοίνιξ] wachsen überall, und tragen Früchte, aus welchen man Speisen, Wein und honigsüßen Saft gewinnt. Die Leute hegen und pflegen ihre Palmen sehr gut, und binden die Blüthenrispe [καρπὸς] der männlichen Stämme [φοίνιξ ἔρσην] an die fruchttragenden [βαλανηφόρος], damit die Gallwespe [ψὴν] von jenen auf diese übergeht und sie zur Reife bringt. Geschieht Dies nicht, so fallen die Früchte ab. Es tragen nämlich die

[710]) Auf Delos wachsen auch in unsrer Zeit, wie Fraas berichtet, Dattelpalmen.

männlichen Dattelbäume in ihren Rispen Gallwespen wie die Feigenbäume [ὀλυνθος] [711]).

Herodot. 1, 194. Die Leute, welche oberhalb Babylon wohnen, kommen nach dieser Stadt großentheils mit Kähnen zu Markt, welche theils groß, theils klein sind, und immer von 2 Ruderern gelenkt werden, bei denen auf kleinen Fahrzeugen sich Ein Esel befindet, während deren auf größeren mehrere sind. Die Fahrzeuge sind aus Weiden [ἰτέη] gebaut, welche aus dem Lande der oberhalb Assyriens wohnenden Armenier kommen, und das Weidengeflecht ist auswendig mit Häuten überzogen. In Babylon wird die Waare sammt dem Weidengeflecht verkauft; die Häute werden von den Eseln wieder zurückgetragen. Uebrigens besteht die Ladung in der Regel aus Krügen, die mit Palmwein [φοινικήϊος οἶνος] gefüllt sind [712]).

Herodot. 4, 172, 182 u. 183. Geht man von der Oase der Ammonier zehn Tagereisen weit auf dem Sandstreifen [713]) hin, welcher sich vom ägyptischen Theben bis zu den Säulen des Herkules [714]) erstreckt, so kommt man zu einer andren Oase, welche Augila [715]) heißt, woselbst es Wasser, Menschen und eine Menge fruchttragender Dattelpalmen gibt. Hieher wandern die Nasamonen jedes Jahr im Herbst, um sich mit Datteln zu versorgen. — Zehn Tage-

[711]) Die Dattelpalmen sind theils männlich, theils weiblich. Stehn die männlichen fern von den weiblichen, so nimmt man die Rispen von jenen ab, und bindet sie an die weiblichen Rispen, damit der Blüthenstaub die Stempel sicher berührt. Gallwespen sind nicht vorhanden.

[712]) Carl Ritter, der berühmte Verfasser der Erdkunde, zeigt in seiner Abhandlung über die geographische Verbreitung der Dattelpalme, daß das weinartige Getränk, welches man aus dem Saft des Stammes oder der unaufgebrochnen Blüthenrispe gewinnt, nicht als Handelswaare dienen kann, weil es sich schon binnen 24 Stunden in Essig verwandelt, und weil es nirgends in großer Menge gewonnen werden kann, indem das Abzapfen die Bäume ruinirt. Dagegen läßt sich derjenige Wein leicht ein Jahr oder einige Jahre aufbewahren, welchen man aus der Abkochung der Dattelfrüchte gewinnt. Die gewonnene Flüssigkeit läßt man 10 bis 12 Tage in irdnen Krügen gähren. Heutiges Tages wird solcher Wein namentlich in Nubien bereitet, und der Nubier pflegt sich tagtäglich in ihm zu berauschen. — [713]) Wüste Sahara.

[714]) Das heißt bis zur Straße von Gibraltar, wie man sie jetzt nennt. Säulen des Herkules hießen sonst der an der benannten Straße in Afrika belegene Berg Abyla und der ihm in Europa gegenüber liegende Namens Kalpe.

[715]) Nach Carl Ritter im südlichsten Theile der Cyrenaïka.

reisen von Augila ist wieder eine Oase, welche Wasser, Salz, und gleich den übrigen Oasen fruchttragende Dattelpalmen in Menge hat.

Herod. 7, 69. Die in dem Heere des Xerxes dienenden Neger stammten aus dem hinter Aegypten liegenden Lande, waren in Leoparden- und Löwenfelle gekleidet, und führten lange Bogen, welche aus Stielen der Palmblätter [φοίνικος σπάθη] gefertigt und nicht unter 4 Ellen lang waren [716]. Ihre Pfeile waren von Rohr [καλάμινος όϊστὸς] gemacht, und deren Spitze bestand nicht aus Eisen, sondern aus Stein. Die Spitze ihrer Spieße bestand dagegen aus einem Gazellenhorn [κέρας δορκάδος]; auch führten sie beschlagene Keulen. Gingen sie in die Schlacht, so färbten sie ihren Leib vorher zur Hälfte mit Gyps, zur Hälfte mit Mennige.

Xenophon, Anabasis Cyri 2, 3, 10 u. 14. Als sich Xenophon mit dem griechischen Heere zwischen Babylon und Sitace befand, kam er an verschiedne mit Wasser gefüllte Kanäle, über die er ohne Brücken nicht gehen konnte. Er baute daher Brücken aus Dattelpalmen [φοίνιξ], und quartierte dann seine Leute in Dörfer ein, wo großer Vorrath von Getreide, von Dattelwein [οἶνος φοινίκων] und Datteleßig [ὄξος ἑψητὸν ἀπὸ τῶν φοινίκων] war. Die Datteln [βάλανος φοινίκων] selbst, welche dem Gesinde gegeben wurden, waren so wie die, welche man in Griechenland sieht; diejenigen aber, welche für die Herrschaft bestimmt waren, hatten eine wundervolle Schönheit und Größe. Der Farbe nach waren sie dem Bernstein gleich. Auch wurden sie getrocknet zum Verspeisen aufbewahrt. Aß man die getrockneten zum Trank, so schmeckten sie zwar süß, bewirkten aber Kopfweh. Dort aßen die Soldaten auch zum ersten Mal das Palmenhirn [ἐγκέφαλον τοῦ φοίνικος] [717]; sie bewunderten das Ansehn und den eigenthümlich angenehmen Geschmack dieser Speise; aber sie bewirkte ebenfalls starkes Kopfweh. Uebrigens stirbt jede Palme ab, wenn ihr das Hirn genommen ist.

Xenophon, Cyropädia 7, 5, 11. Als Cyrus der Aeltere vor Babylon über einem Wassergraben Thürme bauete, legte er erst über den Graben Stämme von Dattelpalmen, und stellte die Thürme auf diese. Die Dattelpalmen haben aber die Eigenschaft, daß sie sich,

---

[716]) Unter σπάθη ist hier die Mittelrippe des Blattes zu verstehn, welche man jetzt bei uns als Spazierstock benutzt.

[717]) Gipfeltrieb.

wenn sie wagrecht gelegt und mit einer Last beschwert werden, gleich dem Rücken lasttragender Esel aufwärts biegen [718].

Theophr., H. pl. 1, 13, 5. Die männliche Dattelpalme [τῶν φοινίκων ὁ ἄῤῥην] soll wirkliche Blüthen haben, die weibliche [τῶν φοινίκων ὁ θῆλυς] aber nicht [οὐκ ἀνθεῖν], sondern ohne Weiteres Frucht tragen [εὐθὺ προφαίνειν τὸν καρπόν] [719].

Theophr., H. pl. 1, 14, 2. Bei der Dattelpalme drängt sich alle Lebenskraft nach oben; sie treibt aus dem Gipfel alle Blätter und Früchte [720].

Theophr., H. pl. 2, 2, 2. Die Dattelpalme wird durch Samen vermehrt, bei Babylon auch, wie Einige behaupten, indem man aus Zweigen [ῥάβδος] Stecklinge macht [μοσχεύειν] [721].

Theophr., H. pl. 6, 6. Zucht und Pflege der Dattelpalme sind ganz eigenthümlich. Man steckt nämlich 4 Kerne in Ein Loch, und legt davon 2 unten hin und die 2 andren drauf, alle so,

---

[718]) Jetzt ist die oberhalb Babylon gelegene, ehedem reich bevölkerte, von vielen Kanälen bewässerte, herrlich angebaute, äußerst fruchtbare, überall mit Palmen geschmückte Ebne fast menschenleer, eine baumlose Wüste. S. Carl Ritter's Erdkunde, Bd. 10, S. 18.

[719]) Die männlichen Blüthen bilden große Rispen; jede Rispe ist in eine Scheide gehüllt; jede Blüthe hat einen dreizähnigen Kelch und drei Kronblätter. — Alles Das gilt aber auch von den weiblichen Blüthen. — Die Bemerkung des Theophrast, „daß nur die männliche Dattelpalme wirkliche Blüthen habe", mag also wohl daraus entstanden sein, daß nur die männlichen Blüthen deutlich in die Augen fallende Staubgefäße haben. — [720]) Die Bemerkung ist richtig; die Blüthenrispen sitzen über der Basis der Blätter.

[721]) Siehe Theophr., Hist. plant., ed. Wimmer, Vratisl. 1842, p. 51. — Kurt Sprengel gibt im zweiten Bande seiner Ausgabe von Theophrast's Naturgesch. der Gewächse, Altona, 1822, Seite 63, folgende Erläuterung: „Kämpfer bezeugt (amön. exot. p. 675), daß die Dattelpalme an sehr fruchtbaren Orten in Persien Ausläufer bilde, welche in zwei Jahren oft Mannshöhe erreichen, wo sie dann in Baumschulen verpflanzt werden. Auch gibt es, sagt er, noch andre Sprößlinge, die oben in der Krone der Palme, bisweilen auch in der Seite hervortreiben, aber gleich weggeschnitten werden müssen, weil sie der Mutterpflanze die Nahrung entziehn. Herrera sagt, daß sich die Palmen durch Kerne und Zweige fortpflanzen, und daß es bisweilen auch Ausläufer gebe. Lagasca und Cabeza y Mora ziehn die Vermehrungsart durch Ausläufer vor. Agricult. 2, 373 u. p. 375 u. p. 381." — Ferner sagt Fée (Bibliothèque latine-françoise, publiée par Panckoucke, Hist. nat. de Pline, tome 9, p. 113): „Ich habe in Spanien bei Elvas einen Dattelstamm gesehn, der sich deutlich in 7 Aeste theilte, welche alle aus derselben Stelle kamen."

daß die gewölbte Seite nach oben kommt; denn aus dieser treibt der Keim [ἔκφυσις], nicht aus der gefurchten Seite. Man legt übrigens die 2 obern Kerne so auf die 2 untren, daß sie an letzteren die Stelle nicht verdecken, aus welcher der Keim hervorbricht. Diese Stelle kennen erfahrene Leute recht gut. Der Zweck, warum man mehrere Kerne in Ein Loch legt, besteht übrigens darin, daß sich die Wurzeln und Stämme so verflechten sollen, daß ein einziger Baum daraus entsteht, welcher dann sehr kräftig wird, während ein einzelner Kern nur einen schwächlichen Trieb gibt. — Will man die Dattelpalme durch den Stamm vermehren, so nimmt man ihr den Gipfeltrieb, in welchem das sogenannte Gehirn steckt. Nun schneidet man vom Stammende ein 2 Ellen langes Stück ab, gibt ihm von unten einen Spalt, steckt es in feuchte Erde. — Dieser Baum liebt übrigens salzigen Boden; deswegen düngen ihn die Leute mit Salz, wenn dieses im Boden fehlt. Es wird aber nicht unmittelbar um die Wurzeln gestreut, sondern in einiger Entfernung vom Stamme, und zwar etwa achtehalb Pfund. Der Beweis dafür, daß Salz der Dattelpalme zuträglich ist, liegt darin, daß der Boden überall salzig ist, wo sie in Menge gedeiht, wie in den dattelreichen Ländern Babylonien, Libyen, Aegypten, Phönicien; in Cölesyrien sollen nur an drei salzreichen Orten Datteln wachsen, die man lange aufbewahren kann; die dort an andren Orten gewachsenen sollen zwar frisch schmackhaft und eßbar sein, sich aber nicht lange halten.

Auch die Bewässerung liebt dieser Baum außerordentlich. — Was die Düngung mit Mist betrifft, so ist man verschiedner Meinung. Einige sagen, er wolle keine und sie sei ihm schädlich. Andre behaupten im Gegentheil, er gedeihe danach vortrefflich, nur müsse man ihn dabei stark bewässern, wie man es in Rhodus macht.

Ist die junge Dattelpalme ein Jahr alt, so verpflanzt man sie, und streut auch gleich Salz auf den Boden. Nach 2 Jahren wird sie wieder versetzt, denn Das ist ihr sehr gedeihlich. In der Regel verpflanzt man die Dattelpalmen im Frühjahr, in Babylon aber zur Zeit, wo der Hundsstern aufgeht; sie sollen dann leichter anwachsen. So lange der Baum noch jung ist, beschneidet man ihn gar nicht, bindet aber die Blätterkrone zusammen, so daß sie nicht herabhängt. Später, wenn der Stamm eine gewisse Stärke erreicht hat, schneidet man von den untren Blättern so viel weg, daß von jedem nur ein spannenlanges Stück bleibt. — So lange der Baum jung ist, trägt

er kernlose Früchte; später enthalten sie einen Kern. — In Syrien soll man an den Dattelpalmen gar nichts thun, als daß man sie ausputzt und bewässert. Das Quellwasser lieben sie weit mehr als das Regenwasser.

Die Dattelpalmen sind verschieden, und zwar vorzüglich darin, daß es welche gibt, die fruchtbar, und andre, die unfruchtbar sind. Aus den letzteren macht man in Babylonien Betten und andre Geräthschaften. Unter den fruchtbaren unterscheidet man wieder die männlichen und die weiblichen; die männlichen treiben zuerst Blüthen aus der Scheide, die weiblichen aber ohne Weiteres längliche Früchte. — Auch die Früchte selbst sind verschieden. Manche haben gar keinen Kern [καρπὸς ἀπύρηνος], andre einen weichen [καρπὸς μαλακοπύρηνος]. Der Farbe nach gibt es weiße, schwarze, gelbe. Auch die Gestalt ist sehr verschieden, und es gibt einige, die rund wie Aepfel sind. Einige haben eine so bedeutende Größe, daß vier auf die Elle kommen [722]; andre sind so klein wie Kichern [ἐρέβινθος]. Auch im Geschmack liegt ein großer Unterschied. Die vorzüglichste Sorte unter den weißen und schwarzen ist die sogenannte Königsdattel; sie zeichnet sich durch Größe und Güte aus, soll aber selten sein und fast nur in dem Garten des alten Bagoas [723]) bei Babylon vorkommen. — In Cypern wächst eine eigenthümliche Sorte von Dattelpalmen; ihre Früchte werden zwar nicht reif, schmecken aber doch, während sie noch unreif sind, ungemein lieblich und süß, und diese Süßigkeit ist von ganz besonderer Art. — Es gibt auch eine Sorte, die nicht groß und hoch wird, dagegen schon im dritten Jahre Früchte trägt, und sich dann ferner durch Fruchtbarkeit hervorthut. Von dieser Sorte wachsen viele auf Cypern. In Syrien und Aegypten wachsen Dattelpalmen, welche im vierten und fünften Jahre, wenn sie erst mannshoch sind, Früchte tragen. Auf Cypern kommt auch eine Sorte vor, welche breitere Blätter hat, auch größere, eigenthümlich gestaltete Früchte trägt. Letztere gleichen an Größe den Granatäpfeln [ῥόα], sind aber länglich. Dem Geschmack nach sind sie geringer als andre, und den Granatäpfeln ähnlich. Man kaut sie demnach nur aus, und spuckt die festeren Theile weg.

Die Dattelpalme ist eigentlich ein Baum mit einfachem und

---

[722]) Herodot. 2, 149 gibt die Elle zu 1½ Fuß an.

[723]) Bagoas war ein mächtiger Mann zu Babylon.

ungetheiltem Stamm [μονοστελεχὴς καὶ μονοφυής]; jedoch kommen in Aegypten auch welche vor, deren Stamm sich in zwei Theile spaltet[724]), und bis zur Theilung 5 Ellen hoch wird. Auch in Kreta sollen sich einzelne in zwei, andre in drei Theile spalten; in Lapäa gibt es sogar welche mit fünf Wipfeln. Natürlich kommt in fruchtbaren Gegenden die Theilung und überhaupt eine Verschiedenheit der Sorten leichter vor.

Theophr., H. pl. 2, 8, 4. Um es dahin zu bringen, daß die Früchte der Dattelpalmen am Baume bleiben und reif werden, verfährt man so: Man schneidet von dem männlichen Stamme die Blüthenscheide [σπάθη] ab, und schüttelt sogleich Alles, was von ihr abgeht, Blüthentheile und Samenstaub [κονιορτός], auf die Früchte der weiblichen Blüthenscheide; weiblich nennt man aber die fruchttragenden Stämme.

Theophr., H. pl. 3, 3, 5. In Babylonien zeigt die Dattelpalme eine wunderbare Fruchtbarkeit; in Griechenland dagegen kommt die Frucht nicht zur Reife, ja es zeigt sich in einigen Gegenden nicht einmal eine Spur von Frucht.

Theophr., H. pl. 4, 3, 1 u. 5 u. 7. In Libyen wächst die Dattelpalme in der Gegend, wo die Nasamonen wohnen, beim Tempel des Ammon und anderwärts. — Wo es in Libyen niemals regnet, der Boden aber salzig und zugleich in geringer Tiefe von süßem und salzigem Wasser naß ist, da wachsen schöne, große Dattelpalmen. Hieraus geht hervor, daß die Palmen ihre Nahrung aus dem Boden und zum Theil auch aus dem Thau beziehn.

Theophr., H. pl. 4, 4, 13. Im Lande Gedrosien bringt der Genuß roher Datteln Erstickung hervor.

Theophr., H. pl. 5, 3, 6. Das Holz der Dattelpalme ist leicht, gut zu bearbeiten, weich wie das der Korkeiche [φελλός], jedoch besser, denn es ist zäh, das der Korkeiche dagegen brüchig. Deswegen macht man jetzt die Götterbilder lieber aus Palmen- als aus Korkeichenholz.

Theophr., H. pl. 5, 6, 1. Dattelstämme tragen, wag-

---

[724]) Kann eine Verwechslung mit der Dumpalme sein, welche Theophrast unter dem Namen κουκιοφόρον beschreibt, Hist. plant. 4, 2, 7. — Wahrscheinlich ist aber die eigentliche Dattelpalme gemeint, welche auch zuweilen im Wipfel Seitentriebe macht, worüber Anm. 721 zu sehn.

recht liegend, große Lasten, und biegen sich dabei nicht, wie andre Hölzer, nach unten, sondern nach oben [725]).

Theophr., H. pl. 5, 9, 5. Das Holz der Dattelpalme soll beim Verbrennen vorzüglich viel Rauch geben.

Artemidorus, Geographumena, fragm. An der Südküste der Sinaï-Halbinsel [726]) steht ein wasserreicher Dattelwald [φοινικὼν εὔυδρος] in hohen Ehren, weil ringsum alles Land verbrannt, ohne Wasser und ohne Schatten ist. Die große Fülle der trefflichen Früchte, welche dieser Wald trägt, erregt Staunen. Die Aufsicht über den Wald führt ein Mann nebst seiner Frau; sie gehn in Thierfelle gekleidet, leben von den Dattelfrüchten, und schlafen bei Nacht, um vor den vielen dort hausenden wilden Thieren sicher zu sein, auf den Bäumen.

Varro de r. r. 1, 22, 1 u. 2. Was man auf dem Landgut selbst verfertigen kann, darf nicht gekauft werden; dahin gehören auch Dinge, die aus Hanf [cannabis], Flachs [linum], Simsen [juncus], Palmen [palma], Binsen [scirpus] geflochten werden, wie Stricke, Seile, Decken.

Diodorus Siculus 2, 55. In Afrika [727]) tragen die Dattelpalmen dürre, kleine, bittre Früchte; in Cölesyrien dagegen sind sie ausgezeichnet süß, groß und saftig. Noch weit größere wachsen aber in Arabien und Babylonien, wo sie 6 Querfinger lang werden, und theils gelb, theils scharlachroth, theils purpurfarbig sind, so daß sich das Auge eben so wohl an ihnen ergötzt als der Mund. Die Stämme der Dattelpalmen wachsen hoch empor, und haben bis zum Gipfel keine Aeste. Der Wipfel besteht aus Zweigen [728]), welche sich entweder im Kreise ausbreiten, während am Stamme zwischen ihnen die Fruchtrispen aus der durchbrochenen Rinde hervorkommen; oder

---

[725]) Die Eigenschaft der Dattelstämme, sich nach oben zu biegen, von welcher schon bei Xenophon, Cyr. 7, 5, 11 die Rede gewesen, muß jedenfalls durch die Einwirkung von Feuchtigkeit kommen, die von der einen Seite eindringt, während auf der andern das Holz trocken wird; es muß also ein sogenanntes Werfen des Holzes Statt finden.

[726]) Die von Artemidor bezeichnete Stelle ist nach Carl Ritter („die geogr. Verbreitung der Dattelpalme S. 241",) das bekannte Ras Mohamed am Eingang des Golfs von Aila, dem in Westen der heutige Hafen von Tor (Bender Tor) vorliegt, und dessen Umgebung bis jetzt durch Palmenpflanzungen merkwürdig ist. — [727]) Dem nördlichen Küstenstrich. — [728]) Blättern.

alle Aeste des Wipfels legen sich nach Einer Seite hin, wie das Feuer einer geblasenen Fackel; bei andren richten sich die Aeste nach zwei entgegenstehenden Seiten, so daß sie ein doppeltes Laubendach bilden, was höchst malerisch aussieht.

Diodor. Sic. 3, 40. Südlich von Ptolemaïs in Aegypten, wo sich beim Vorgebirge Taunus die Küste ostwärts wendet, und zur Zeit der Sommer-Sonnenwende 2 Stunden lang der Schatten nach Süden statt nach Norden fällt, gibt es Datteln von unglaublicher Größe und verschiedne andre, bei uns unbekannte Früchte von fadem Geschmack.

Diodor. Sic. 3, 41 u. 42. Auf der arabischen Küste des Rothen Meeres finden wir, wenn wir von der Spitze beginnen, eine Gegend, die ihres Nutzens wegen hoch in Ehren steht, das Dattelland[729]) genannt wird, und überreich an köstlichen Datteln ist. Sie ist von kühlen Quellen und Bächen bewässert, grün und äußerst lieblich, während um sie her Alles von fließendem Wasser leer, heiß und unfreundlich ist. Dort steht ein sehr alter, von festem Stein gebauter Altar, dessen Inschrift mit unbekannten Buchstaben geschrieben ist. Der Tempeldienst wird von einem Manne und einem Weibe versehn, die ihr Lebelang das Priesterthum verwalten. Die dort wohnenden Leute schlafen aus Furcht vor wilden Thieren auf den Bäumen. — In dem genannten Palmenwald ward früherhin alle 5 Jahre ein großes Fest gefeiert, welches die Leute aus der ganzen Umgebung zu besuchen pflegten, um in dem dortigen Tempel den Göttern große Opfer von fetten Kameelen zu bringen, und zugleich von dem dortigen Wasser, welches für sehr gesund galt, mit in die Heimath zu nehmen.

Diodor. Sic. 19, 98. Die Gegend um den Asphaltsee[730]) in der Provinz Idumäa ist glühend, übelriechend, macht die Einwohner kränklich und gestattet ihnen nur eine kurze Lebenszeit. Uebrigens ist sie an allen Stellen, wo sie von Flüssen oder Quellen bewässert wird, sehr fruchtbar und mit vielen Dattelpalmen bepflanzt.

Horat., Satir. 2, 4, v. 83. Der mit buntem Marmor gepflasterte Fußboden des Speisezimmers wird mit Besen gekehrt, die aus Palmenfasern gemacht sind.

---

[729]) Hier ist die Anm. 726 bezeichnete Gegend gemeint.

[730]) Das Todte Meer.

Colum. de r. r. 11, 2, 90. Auch in den langen Winterabenden kann sich der Landmann recht nützlich beschäftigen. Besitzt er Weingärten, so kann er Pfähle glätten und spitzen; ist die Gegend reich an Ferula [ferula] und Kork [cortex], so muß er Bienenstöcke machen; ist sie reich an Palmen [palma] und Spartgras [spartum], so flicht man allerlei Körbe.

Colum. de r. r. 5, 5, 15. Mein Onkel Marcus Columella, ein ausgezeichneter Landwirth in der Provinz Bätika [731]), schützte in der heißesten Jahreszeit seine Weinstöcke gegen die ausdörrende Hitze mit aus Palmen geflochtenen Decken [palmea teges].

Strabo 15, 2, 2 (pag. 720). In der von den Ichthyophagen bewohnten Landschaft Ariana's sieht man keinen Baum mit Ausnahme der Dattelpalme, ferner eines stachligen Strauches und der Tamariske [μυρίκη] [732]). Ihre Netze machen die Eingebornen aus dem Bast der Dattelpalme [φλοιὸς φοινίκινος].

Strabo 15, 2, 5 u. 7 (p. 722 u. 723). Als Alexander durch Gedrosia, eine Landschaft Ariana's, zog, mußte er in den Wüsten Hunger und Kummer erdulden, und das Heer konnte nur mit Datteln und Dattelhirn [733]) gerettet werden. — Er wendete sich sodann der Küste zu, fand dort genügend viel trinkbares Wasser, und marschirte dann wieder landeinwärts. Dort wuchs eine Pflanze, die dem Lorbeer [δάφνη] ähnlich sah, die Lastthiere aber, welche davon fraßen, unter Zuckungen und Schaumerguß tödtete. Eine stachlige Pflanze, deren saftige Früchte wie Gurken auf dem Boden lagen, hatte die Eigenschaft, daß jeder Tropfen des Saftes, der auf das Auge eines Thieres fiel, das Auge durchaus blind machte. Viele Soldaten starben auch an dem Genusse unreifer [ὠμός] Datteln.

Strabo 15, 3, 1 (p. 727). Die Küste Persiens ist an dem von ihm den Namen führenden Meerbusen hin heiß, windig, arm an Früchten mit Ausnahme der Datteln.

Strabo 15, 3, 10 (p. 731). Die persische Landschaft Susis hat eine glühend heiße Luft; deswegen belegen die Leute ihre Dächer 2 Ellen hoch mit Erde. Diesen Druck halten die Dattelstämme, welche als Dachbalken dienen, gut aus, denn sie werden

---

731) Im südwestlichen Spanien.

732) Gattung Tamarix, Linné.

733) Gipfeltrieb der Dattelpalme.

je älter je härter, und krümmen sich unter der Last nicht abwärts, sondern aufwärts [734]).

Strabo 16, 1, 5 (p. 739). Wegen Mangels an andrem Bauholz gebraucht man in Babylon Dattelstämme beim Hausbau, zu Balken, zu Pfosten. In Babylonien wächst zwar Strauchwerk, aber kein Baum mit Ausnahme der Dattelpalme, welche dort häufig vorkommt, wie auch in Susiana, an der persischen Küste und in Karmanien.

Strabo 16, 1, 14 (p. 742). Babylonien trägt mehr Gerste, als irgend ein andres Land; die übrigen Bedürfnisse befriedigt die Dattelpalme, denn sie liefert Brod, Wein, Essig, Honig, Mehl und allerlei Flechtwerk; die Kerne dienen dem Schmid als Kohle, eingeweicht zum Mästen der Ochsen und Schafe.

Strabo 16, 2, 41 (p. 763). In Syrien liegt die Ebne Jericho, von einem Gebirge fast theaterartig umgeben; in dieser Ebne steht ein Dattelwald [φοινικών], welcher aus Dattelpalmen und andren Obstbäumen besteht, sich 100 Stadien [735]) weit hinzieht, gut bewässert und überall bewohnt ist. — Nur in diesem Walde, ferner in Babylonien und dem östlich davon liegenden Landstrich wächst die Nußdattel [καρυωτὸς φοῖνιξ] [736]).

Strabo 16, 4, 25 (p. 782). Im arabischen Gewürzland [ἡ ἀρωματοφόρος] wird der Wein vorzugsweis aus Dattelpalmen gewonnen.

Strabo 17, 1, 51 (p. 818). In ganz Aegypten ist die Dattelpalme von geringer Sorte, und trägt um das Delta und um Alexandria Früchte, die nicht gut schmecken; in der Thebaïs dagegen wachsen ausgezeichnet gute Datteln. Es gibt übrigens in der Thebaïs wie in Judäa außer der gemeinen Dattel auch die Nußdattel [καρυωτός], doch ist die thebaïsche härter und wohlschmeckender. Die allerbesten Datteln wachsen dort auf einer Insel.

Strabo 17, 2, 2 (p. 821). Die jenseit Aegyptens wohnenden Neger leben von Hirsen [κέγχρος] und Gerste [κριθή], bereiten sich auch aus beiden Getränke. Statt Olivenöls dient bei ihnen Butter und Talg. Sie haben ferner keine Baumfrüchte mit Ausnahme weniger Datteln in den königlichen Gärten. Einige

---

734) Siehe Anm. 725. — 735) Das Stadium beträgt 625 Fuß.

736) Eine seltene Dattelsorte.

essen auch Gras [πόα], zarte Sprossen, Lotus [λωτὸς][737]) und die Wurzeln von Rohr [κάλαμος]. Die Häuser der Städte werden aus Palmenholz und Backstein gebaut. Von Gewächsen ist die Dattelpalme häufig, ferner die Myxa [περσέα][738]), das Ebenholz [ἔβενος] und der Johannisbrodbaum [κερατία] in Menge vorhanden.

Strabo 17, 3, 23 (p. 838). Im Lande der Libyer, hinter der Syrte und Cyrenaïka, liegt ein wasserreicher, mit Datteln bewachsener Ort, welcher dem Ammonium ähnlich ist.

Diosc. de m. m. 1, 148 u. 149. Die Dattelpalme wächst in Aegypten. Man sammelt von ihr im Herbste grünlich-gelbe, unreife Früchte, welche wie Quitten riechen und Pomen [πόμα] heißen. Läßt man sie reif werden, so heißen sie Phönikobalanen [φοινικοβάλανος]. Beide können in gewissen Fällen als Heilmittel wirken, eben so die Sorte, welche man Karyoten [καρυῶτις] nennt.

Auch die Datteln, welche man aus der Thebaïs bezieht, können gekocht und roh als Arznei dienen; sie geben auch einen Wein, welcher wie sie selber wirkt.

Diosc. de m. m. 1, 150. Die Hülle der Blüthenrispen heißt bei den Dattelpalmen Elate [ἐλάτη] oder Blüthenscheide [σπάθη]. Man braucht sie, um Salben einen Wohlgeruch zu geben, und als Arznei. Sie gilt für gut, wenn sie wohlriechend, zusammenziehend, schwer, geschlossen und inwendig fettig ist. Die Frucht, welche in der Scheide verborgen liegt, heißt ebenfalls Elate oder auch Borassus [βόρασσος]; sie kann wie die Scheide benutzt werden, jedoch nicht um Salben wohlriechend zu machen. Eben so wie der Borassus wirkt das weiße Mark des Stammes, wenn man es roh oder gekocht verzehrt.

Plin. 5, 25, 21. Die Stadt Palmyra ist berühmt durch ihre Lage, den Reichthum ihres Bodens, ihre anmuthige Bewässerung, und liegt in der Mitte einer Sandwüste[739]).

---

[737]) Hier mag die Lotos-Seerose, Nymphäa Lotos, Linné, gemeint sein, vielleicht aber auch Klee. — [738]) Cordia Myxa, Linné.

[739]) Das Wort Palmyra so wie der hebräische Name derselben Stadt Thamar (Tadmor) bedeutet „Palmenstadt". Daß Palmen dort gestanden, erwähnt Plinius zwar nicht; allein Carl Ritter bemerkt, daß noch in neuer Zeit um die Ruinen der Stadt Palmen gesehen worden, und verweist auf W.

Plin. 6, 27, 31, §. 131. Am Tigris sind Chalonitis und Ktesiphon berühmt durch ihre Dattelwälder [palmetum], ihre Olivenbäume, Obst- und andre Bäume.

Plin. 6, 32, 37. Jenseit Gades [740]) liegen im Meere die Glücklichen Inseln [741]), über welche Juba Folgendes mittheilt: „Die erste heiße Ombrios, habe keine Spur von Häusern, trage in einem zwischen Bergen liegenden Sumpfe rohrähnliche Bäume, von denen die schwarzen einen bittren Saft hätten, während aus den weißen ein wohlschmeckender gepreßt werde. Die zweite Insel heiße Junonia; auf ihr stehe nur ein kleiner Tempel, und neben ihr liege eine kleinere Insel gleiches Namens. Dann folge Capraria, voll von Eidechsen. Ninguaria habe beständig Schnee und Nebel; Canaria habe ungewöhnlich große Hunde und Spuren von Häusern. Alle seien reich an Obst und Geflügel, Canaria aber sei insbesondre reich an datteltragenden Palmwäldern [palmetum caryotas ferens] und an Piniennüssen [nux pinea]. In den Flüssen wachse auch der Papyrus [papyrus] und lebe der Wels [silurus].

Plin. 13, 3, 6. Judäa ist durch seine Dattelpalmen [palma] berühmt. Diese wachsen freilich auch in Europa, namentlich häufig in Italien, sind aber daselbst unfruchtbar. Nur an der Küste Spaniens tragen sie Früchte, allein diese schmecken nicht süß. Die afrikanischen sind süß, verderben aber bald. Im Morgenlande ist das Alles anders; man bereitet dort Wein, und bei manchen Völkern auch Brod daraus, verfüttert jedoch die meisten an das Haarvieh. In Italien wächst keine Dattelpalme von selbst; überhaupt wächst sie nur in warmen Ländern und trägt nur in heißen Früchte.

Plin. 13, 3, 7. Die Dattelpalme wächst in leichtem, sandigem, salzigem, nassem Boden [742]). In Assyrien glaubt man, Dün-

---

Halifax, Relation from a voyage from Aleppo to Palmyra, in Philosophic. Transactions, 1695, p. 85. — [740]) Jetzt Cadir.

[741]) Fortunatä insulä, jetzt Kanarische Inseln.

[742]) Nitrosa terra, sagt Plinius, das heißt eigentlich: sodahaltigem Boden, was wohl nicht genau zu nehmen. Das Salz, welches in dem Wasser enthalten ist, durch welches die Dattelpalmen in ihrem Vaterlande gedeihn, ist jedenfalls vorzugsweis Kochsalz, meist mit Beimischung von Glaubersalz und Bittersalz, hier und da auch von Soda. — Ich habe folgende Versuche gemacht: In zwei Blumentöpfe steckte ich Dattelkerne in feinen, von Natur mit Thonerde und Eisenoxydhydrat gemischten Bachsand; in einen dritten großen 7 Kerne in eben

gung mit Mist schade ihr, wenn man nicht zugleich wässere. Es gibt vielerlei Sorten von Dattelpalmen. Die eine erreicht nur die Höhe eines Strauchs, trägt nur an wenigen Orten Früchte, ihre Blätter sind kurz und bilden einen Kreis. An manchen Orten pflanzt man sie so, daß sie Wände vor Regenschlag schützt. Eine andre, wild scheinende Sorte bildet an sich eine Art Wald, indem am ganzen Stamme Blätter stehn. Sie mischen sich übrigens aus einem unerklärbaren Naturtriebe zwischen die zahmen. Die übrigen Sorten sind hoch und schlank, mit dicht- und stufenweise hervorstehenden Vorsprüngen oder Ringen an der Rinde [743]), wodurch im Morgenland den Leuten das Emporklettern leicht wird; dieses Klettern geschieht mit wunderbarer Schnelligkeit, und sie haben dabei um sich und den Baum ein Seil geschlungen. Die ganze Blattmasse [coma] befindet sich im Wipfel [cacumen], und hier befinden sich auch die Früchte

---

solchen Sand, hielt alle feucht, gab aber dem dritten Topf gleich anfangs zwei Theelöffel Kochsalz, die ich obenauf streute, nach einem Monat noch einen. Die Kerne gingen genau nach Verlauf zweier Monate auf, und ich gab nun den schon gesalzenen noch einen Theelöffel Glaubersalz, einen Monat später eben so viel Bittersalz. Die sieben gesalzenen Pflanzen wuchsen die ersten zwei Jahre genau doppelt so kräftig und hoch als die ungesalzenen. Nach Verlauf der zwei Jahre füllte ich den Untersatz der gesalznen mit Holzasche, dann mit Wasser. Am folgenden Tage waren sie sämmtlich todt. Als ich sie heraus nahm, fand ich, daß sie sämmtlich vom Anfang an alle ihre Wurzeln am Boden des Topfes, also in der Tiefe hatten, weshalb die in der Asche befindliche Potasche natürlich um so stärker, aber auch verderblicher auf sie gewirkt hatte. — Uebrigens möchte aus diesem Versuche noch Folgendes zu entnehmen sein: a) Daß die Dattelpalmen gewiß auch in ihrem Vaterlande ihre Wurzeln tief hinab treiben, theils um in dem lockren Boden bei Stürmen fest zu stehn, theils um bei glühend heißer Luft und Austrocknung der Oberfläche des Bodens doch immer um die Wurzeln herum genügend viel Wasser zu haben. b) Daß auch in Gewächshäusern die Gefäße, worin die Dattelpalmen stehn, sehr hoch und lieber weniger breit sein sollten; wenigstens könnte man sie nach oben stark verschmälern und da Raum für kleine Gefäße gewinnen. — Nach diesen Versuchen habe ich wieder elf Dattelkerne ganz auf dieselbe Weise gepflanzt und gesalzen, wobei sie ebenfalls viel schöner gediehen sind, als alle, die ich früherhin ohne Salz gezogen. — [743]) Die vorher genannten wilden sind diejenigen, an welchen man aus Bequemlichkeit alle Blätter läßt; die letztgenannten sind die unter guter Pflege stehenden, von denen man alle alten Blätter so wegschneidet, daß nur noch von jedem ein Stummel bleibt, und letztere erleichtern das Klettern, welches sich bei der Ernte der Früchte nicht vermeiden läßt.

[pomum]. Diese Früchte wachsen nicht zwischen den Blättern [folium][744]), wie bei andren Pflanzen, sondern zwischen den Aesten an eignen Zweigen [ramus], an welchen sie rispenartig [racemosus] stehn. Sie haben also die Natur der Traube und des Apfels zugleich. Die Blätter[745]) haben eine messerförmige Spitze [cultratus mucro], stehn den zwei Seiten des Astes entlang, und sehn daher aus wie eine Doppelreihe von Soldaten, wo die eine Reihe mit gezücktem Schwert nach Einer Seite Front macht, während die andre eben so nach der andren Seite gewendet steht. Man spaltet die Blätter, und benutzt sie so zu Seilen, Flechtwerk und leichten Sonnenschirmen.

Bei den Bäumen, und, wie sorgfältige Beobachter gefunden haben, bei allen Pflanzen und Thieren, sind zwei Geschlechter vorhanden, was bei keinem Baume deutlicher in die Augen fällt, als bei der Dattelpalme.

Der Samenkern [semen] der Dattelfrucht ist länglich, nicht wie bei der Olive kugelrund. Außerdem hat er auf dem Rücken eine wulstige Furche, an der Unterseite[746]) meist eine nabelförmige Erhöhung, aus welcher die Wurzel zuerst hervortritt[747]). Man legt die Kerne so, daß die Unterseite nach unten kommt [pronus], und zwar zwei Kerne neben einander und noch zwei drauf, so daß die vier zu Einer Pflanze verwachsen; von Einem Kerne würde sie zu schwach werden. Der holzige Kern [lignum] ist vom Fleische [caro] der Frucht durch mehrere weiße Häute [tunica] getrennt, wovon einige mit ihm selbst zusammenhängen; nur seine Spitze hängt vermittelst eines Fadens mit dem Fleische zusammen.

Das Fleisch der Frucht erlangt seine Reife in der Zeit eines Jahres; an manchen Orten, wie auf Cypern, reift die Frucht nie, schmeckt aber dennoch gut und süß. Die Blätter sind dort breiter, die Früchte sind runder als anderwärts. Man kaut übrigens die cyprischen Datteln nur aus, und spuckt die festen Theile weg. Auch in Arabien sollen die Datteln nur eine geringe Süßigkeit haben;

---

744) Die bis 18 Fuß langen Blätter sind hier als Aeste betrachtet, die Fiederblättchen dagegen als die eigentlichen Blätter.

745) Eigentlich Blättchen. — 746) Der gewölbten Längsseite.

747) Die Angabe über die kleine Erhöhung und das Hervortreten der Wurzeln aus ihr ist richtig, so wie fast Alles, was Plinius über die Dattelpalme sagt.

doch sagt Juba, bei den Zelt-Arabern gebe es eine Sorte, die Dabla genannt werde, und alle andren an Wohlgeschmack übertreffe.

Weibliche Dattelpalmen sollen in einem Walde, wo männliche fehlen, nicht tragen, und sollen, wo sie einer männlichen nahe stehn, sich dieser zuneigen. Die männliche soll die weiblichen durch ihren Hauch, durch den bloßen Anblick und durch ihren Staub befruchten, und die weiblichen sollen wieder unfruchtbar werden, sobald die männlichen weggehauen sind. Die Menschen haben auch auf eine künstliche Befruchtung gedacht, und bringen die Blüthen, die Wollhaare und den Blüthenstaub [pulvis seminis] der männlichen Stämme mit den weiblichen Blüthen in Berührung.

Plin. 13, 4, 8. Die Vermehrung der Dattelpalmen wird bewirkt, indem man ein zwei Ellen langes Stück unter dem Gipfeltrieb [cerebrum] abschneidet, spaltet und eingräbt; theils glückt auch die Vermehrung durch Wurzelsprossen, die man abreißt, und durch ganz zarte Aeste. In Assyrien schlägt auch ein in feuchten Boden gelegter Baum überall Wurzeln, bildet aber nur Gebüsch, keine Baumstämme. Man legt daher Baumschulen [plantarium] an, versetzt die jungen Triebe nach Einem Jahr und dann wieder nach zweien. Ueberhaupt liebt die Dattelpalme das Versetzen, was in Assyrien um den Aufgang des Hundssterns, anderwärts aber im Frühjahr geschieht. Dort berührt man auch die jungen [novellus] Stämme nicht mit dem Eisen, sondern bindet ihre Wipfelblätter [coma] zusammen, damit sie in die Höhe gehn. Sind die Bäume erstarkt, so schneidet man die unnützen Blätter ab [deputare], damit die Stämme mehr in die Dicke wachsen. Von den Aesten [748]) läßt man ein 6 Zoll langes Stück stehn, weil der Baum stirbt, wenn sie ganz weggeschnitten werden.

Da sie einen salzreichen Boden lieben, so streut man Salz aus, wo es daran fehlt, aber nicht an die Wurzeln, sondern in einiger Entfernung davon. In Syrien und Aegypten theilen sich manche Stämme in zwei Theile, in Kreta sogar in drei bis fünf. Manche tragen schon vom dritten Jahr an; in Cypern, Syrien, Aegypten vom vierten, einige vom fünften, wenn sie mannshoch sind. So lange der Stamm noch jung ist, haben seine Früchte keinen Kern, und man nennt sie dann Spadonen [spado].

[748]) Blattstielen.

Plin. 13, 4, 9. Es gibt viele Sorten von **Dattelpalmen**. Die unfruchtbaren benutzt man in Assyrien und ganz Persien zu Bauholz und feiner Arbeit. Es gibt auch Wälder, die man fällt und aus den Wurzeln neu treiben läßt. Das Mark [medulla] am Gipfel, welches man Hirn [cerebrum] nennt, schmeckt süß, und der Baum bleibt am Leben, wenn man es wegnimmt. Kohlen von Palmenholz glühen lange. Der Samenkern [lignum] der Frucht ist bei einigen kürzer, bei andren länger, bei einigen weicher, bei andren härter, bei manchen knochig und mondförmig; solche polirt man mit einem Zahne und braucht sie gegen Behexung. Manche Kerne sind von vielen Häuten umgeben, andre von wenigen, einige von dicken, andre von dünnen. So könnte man 49 Sorten zusammenrechnen, wenn man die verschiednen Namen und die verschiednen aus Datteln bereiteten Weine aufzählen wollte. Die berühmtesten von allen sind die sogenannten königlichen zu Babylon. Im Süden sind ferner die Syagren und Margariden berühmt. Letztere sind kurz, weiß, rund, und mehr den **Weinbeeren** [acinus] als den gewöhnlichen Datteln [balanus] ähnlich, weswegen sie auch ihren Namen von Perlen [margarita] bekommen haben. In Chora [749]) soll ein einziger Baum dieser Sorte und auch ein einziger Syagros sein, von welchem, wie vom **Vogel Phönix**, der von ihm den Namen haben soll, die wunderbare Sage geht, daß er von Zeit zu Zeit sterbe und aus sich selbst sich wieder verjünge. Zur Zeit, wo ich diese Zeilen schrieb, trug er gerade. Seine Frucht ist groß, hart, rauh, und unterscheidet sich von andren Datteln durch einen wilden Geschmack, welcher dem des wilden Schweines ähnelt, woher auch gewiß der Name Syagros [750]). Den vierten Werth haben die Sandaliden, von ihrer Aehnlichkeit mit Sandalen so genannt. An der Grenze des Negerlandes soll es höchstens fünf Bäume dieser Sorte geben, die eben so wohl durch ihre Seltenheit, als durch ihre Güte ausgezeichnet sind. Nächst diesen haben die Karyoten den größten Werth, sowohl als Speise, wie wegen ihres Saftes. Aus dieser Dattelsorte werden die meisten Weine im Morgenlande gemacht, doch erzeugen sie Kopfweh, wovon die Frucht den Namen hat [751]). Vorzugsweis ist Judäa durch seine

---

[749]) ? — [750]) Wildschwein.

[751]) Von *κὰρ* oder *κάρα*, Kopf. — Wohl eher von *κάρυον*, Nuß, wie die Datteln auch *βάλανος* hießen, was ursprünglich Eichel bedeutet.

Palmen berühmt, und zwar besonders die Gegend um Jericho, obgleich auch Archelaïs, Phaselis und Livias in den Nebenthälern dieses Landes ihrer Datteln wegen gepriesen werden. Ihr Hauptwerth besteht in dem fetten Safte mit weinartigem, süßem Honiggeschmack. Die weniger saftreichen dortigen Datteln heißen Nikolaën, und sind ungemein groß, so daß vier davon zusammen die Länge einer Elle haben. Weniger ansehnlich, aber durch ihren Geschmack den Karyoten verschwistert sind die Adelphiden [752]), deren Geschmack fast eben so gut ist. Die dritte hierher gehörige Sorte bilden die Pateten [753]), welche zu viel Saft haben, deswegen noch am Stamme platzen und dann wie zertreten aussehn. Eine eigenthümliche, zu den trocknern gehörige Sorte machen die Daktylen, die sehr lang, schlank, und zuweilen gekrümmt sind. Die zu dieser Sorte gehörigen, welche wir den Göttern weihen, nennen die Juden, welche sich durch Verachtung der Götter auszeichnen, Chydäen [754]).

Die Datteln aus der Thebaïs und Arabien sind im Allgemeinen trocken, schmächtig, mager, von der beständigen Hitze so geröstet, daß sie mehr mit einer Schale, als mit einer Haut überzogen sind. — Ja im Negerland sind die Datteln so trocken, daß man sie zerreiben und wie Mehl zu Brod verbacken kann. Sie wachsen dort auf einem Strauche mit ellenlangen Zweigen, breiterem Blatt, die Frucht ist rund, etwas größer als ein Apfel, wird Koïx genannt, reift erst im dritten Jahre [755]), doch hat der Strauch stets Früchte, indem fortwährend neue nachwachsen. — Die Datteln, welche man in der Thebaïs erntet, thut man sogleich, während sie noch heiß sind, in Fässer. Wird Dies versäumt, so verliert sich mit der Wärme zugleich auch der Geruch, und sie verderben, wenn sie nicht in einem Ofen geröstet werden.

Von andren Sorten gelten auch diejenigen für ziemlich gering, welche man Tragema [756]) nennt. Aus Phönicien und Cilicien kommen auch Datteln zu uns, die wir Balanen [757]) nennen, wovon es ebenfalls mehrere Sorten gibt, die sich durch Rundung oder Länge unterscheiden; auch haben sie bald eine dunklere, bald eine mehr röthliche, bald eine weiße Farbe, und diese sind am beliebtesten. Sie sind

---

[752]) Schwestern. — [753]) Πατητός, zertreten. — [754]) Ausschuß.
[755]) Vielleicht ist hier die Dumpalme gemeint. Siehe S. 331.
[756]) Naschwerk. — [757]) Eicheln.

auch an Größe verschieden, und es gibt welche, die so klein wie Bufbohnen [faba] sind. — Wenn von einer Dattel die weiße Warze abgefallen ist, mit welcher sie an der Traube gesessen, so ist Das ein Zeichen, daß sie verdorben oder zu alt ist. — Manche Soldaten Alexander's des Großen sind an dem Genuß der Datteln gestorben; im Gedrosischen waren sie an sich schädlich; anderwärts aßen die Leute zu viel, weil sie köstlich schmeckten.

Plin. 14, 16, 19. Parther, Inder und alle Bewohner des Morgenlandes trinken Palmwein. Dieser wird aus der Flüssigkeit bereitet, welche man bekommt, wenn Datteln in Wasser eingeweicht und dann ausgepreßt werden.

Plin. 16, 24, 27. Im Morgenland werden aus den Blättern der Dattelpalme starke Seile gemacht, welche im Nassen sehr brauchbar sind. Auch bei uns schneidet man die Palmenblätter gleich nach der Erntezeit ab. Am besten sind die, welche ungespalten geblieben sind. Man trocknet sie 4 Tage lang im Schatten, breitet sie dann an der Sonne aus, läßt sie Nachts im Freien, bis sie dürr und gebleicht sind, und spaltet sie nun zu weiterer Verwendung.

Plin. 23, 1, 26. Der Palmwein macht Kopfweh, kann aber auch in wenigen Fällen als Arznei gebraucht werden.

Plin. 23, 4, 51. Die Dattelpalme ist nach dem Weinstocke und Olivenbaum der edelste Baum. Frisch genossen berauschen die Datteln und machen Kopfschmerz, getrocknet weniger. Dem Magen scheinen sie nicht zuträglich zu sein. Den Husten vermehren sie, dem Körper geben sie aber viel Nahrung. Den Saft abgekochter Datteln gaben die alten Aerzte statt Honigwassers zur Belebung gesunkener Kraft und Stillung des Durstes, und gaben zu diesem Zwecke den thebaïschen den Vorzug. Als Speise genossen sind sie Denjenigen nützlich, welche Blut spucken. Man legt sie auch mit Quitten, Wachs und Safran äußerlich auf. Die in einem neuen irdnen Gefäße verkohlten Dattelkerne [nucleus palmarum] werden zu Augensalben gemischt, und mit einem Zusatz von Baldrian [nardus] zum Schwarzfärben der Augenbraunen verwendet.

Martial., Epigr. 14, 82. Früherhin kehrte man (das Speisezimmer) mit Besen aus Palmenfasern, jetzt versieht der Brockenauflesen [analecta] die Stelle des Besens.

Tacitus, Hist. 5, 6. In Judäa kommen die Erzeugnisse

unsres Bodens vor, und außer diesen auch Balsam [balsamum][758] und hohe, prachtvolle Palmen [palma, palmetum].

Arrian., Expeditio Alexandri 3, 4. Der Ort, auf welchem der Ammonstempel in Libyen steht, hat rings um sich her nichts als wasserlose Sandwüste, hat in seiner größten Ausdehnung höchstens 40 Stadien[759] Durchmesser, ist wasserreich und mit zahmen Bäumen, namentlich Olivenbäumen und Dattelpalmen, besetzt. Im Boden liegt Steinsalz und wird auch da gegraben. Es wird in Körbchen, die aus Palmblättern geflochten sind, nach Aegypten gebracht.

Galen., de alim. facult. 2, 26. Die Datteln [βάλανος φοινίκων, καρπὸς φοινίκων] werden in unsrer Zeit auch bei den Griechen allgemein wie der ganze Baum Phönix [φοῖνιξ] genannt. Die verschiednen Sorten weichen in ihren Eigenschaften nur wenig von einander ab. Manche sind trocken und zusammenziehend, wie die ägyptischen; andre weich, saftig, süß, wie die sogenannten Karyoten, von denen die besten in Syrien bei Jericho wachsen. Alle andren Sorten halten zwischen den genannten die Mitte. Im Ganzen sind sie schwer zu verdauen und verursachen Kopfweh; am schlimmsten wirken die frischen, wenn man sie in einiger Menge genießt. In Gegenden, welche nicht heiß sind, werden die Datteln nicht recht reif und halten sich nur kurze Zeit. Man verzehrt sie deswegen nur frisch, und bekommt von ihnen verdorbne Säfte und allerlei Leiden.

Athen., Deipn. 14, 16. Die Datteln, welche jetzt den Namen Nikolaën tragen und aus Syrien kommen, haben diesen Namen dem Kaiser Augustus zu verdanken. Er aß sie nämlich außerordentlich gern, und sie wurden ihm von seinem Freunde Nikolaus, der aus Damaskus stammte, regelmäßig zugeschickt. Dieser Nikolaus war ein stoïscher Philosoph und schrieb ein dickes Geschichtswerk.

Pallad. de r. r. 11, 12. Wer für Jahrhunderte säen will, der möge darauf denken, Palmen [palma] zu säen. Man legt im Oktober frische Kerne [os] von frischen, fetten Datteln [dactylus], und mischt Asche[760] mit der Erde. Will man lieber einen Schößling [planta] setzen, so geschieht Dies im April oder Mai. Die

---

[758]) Gilead-Balsam von Amyris gileadensis, Linné.

[759]) Also etwa 2 deutsche Meilen.

[760]) Möchte nicht räthlich sein; lieber Salz.

Dattelpalme liebt sonnige, warme Stellen, und verlangt zu ihrem Wachsthum Nässe, ferner einen lockren Boden, der auch grobkiesig sein kann; doch gibt man dem Bäumchen, wenn es gepflanzt wird, an die Wurzeln oder unter sie fetten Boden. Ein oder zwei Jahr alt wird es im Juni oder Anfang Juli verpflanzt, der Boden fleißig aufgelockert, auch bewässert, damit die Sommerhitze nicht schadet. Dattelpalmen haben dasjenige Wasser am liebsten, welches etwas gesalzen ist, daher bedient man sich des natürlichen Salzwassers, oder setzt süßem Wasser selber Salz hinzu. Ist der Baum krank, so begießt man ihn, wenn er behackt ist, mit Hefen von altem Wein, oder schneidet die überflüssigen haarfeinen Wurzeln weg, oder schlägt einen Keil von Weidenholz in die aufgegrabnen Wurzeln.

Ammianus Marcellinus 24, 3. Als Kaiser Julian nach Chaldäa [Mesene, das heutige Irak Arabi] vordrang, und zu der Stadt Maogamalcha gelangte, fand er in dieser Gegend viele Weinstöcke und Obstbäume, und die Dattelpalmen bildeten bis zum Meere hinab endlose Wälder, aus deren Früchten auch große Massen Weines und honigsüßen Saftes gewonnen wurden, so daß das römische Heer in Ueberfluß schwelgte, während die Pferde in Palmenwäldern [lucus palmaris] weideten [761]).

Geopon. 10, 3 u. 4. Die Dattelpalme wird durch Samen [σπέρμα] und junge Triebe [παρασπὰς] vermehrt. — Das Stecken des Dattelkerns hat man nach Leontinus' Vorschrift folgendermaßen auszuführen: Man gräbt eine zwei Ellen tiefe und eben so breite oder noch breitere Grube, und füllt sie dann wieder so mit der ausgegrabnen Erde, die man mit Ziegenmist vermischt hat, daß sie oben noch eine halbe Elle leer bleibt. Nun legt man den Kern [πυρὴν] der Dattel [βάλανος] in die Mitte, und zwar so, daß seine Spitze nach Osten gerichtet ist, bedeckt ihn mit einer Mischung von Erde, Ziegenmist und Salz, und begießt ihn täglich, bis er hervorkeimt [βλαστάνειν]. Manche versetzen das Bäumchen später, Andre lassen es lieber an Ort und Stelle. Jedes Jahr muß man die Erde auflockern und mit Salz düngen, so wird das Wachsthum befördert. Noch kräftigeres Gedeihen wird durch Hefen von altem Wein bewirkt.

---

¹) Libanius, Epitaph. 265, bemerkt, daß Kaiser Julian, um Rache an den Persern zu nehmen, die Palmen und Weinstöcke ausrotten ließ. Siehe Carl Ritter's Erdkunde, Theil 10, S. 150.

— Man legt auch die Kerne [ὀστέον] der Datteln, ehe man sie in's Freie bringt, in Töpfe und versetzt sie dann aus diesen. — Florentinus sagt, daß die weibliche Palme die männliche liebt, sich zu ihr hinneigt, ihre Wurzeln nach ihr hintreibt. Der Landmann berührt demnach mit seiner Hand bald die eine, bald die andre, um Gruß und Kuß hinüber und herüber zu bringen. Die Hauptsache ist aber, daß er die Blüthenrispe [ἄνθη] aus der Blüthenscheide [σπάθη] der männlichen Palme nimmt und auf das Haupt der weiblichen legt, welche nun hoch erfreut die herrlichsten Früchte trägt.

Geopon. 10, 6. Didymus schreibt vor, daß man die zum Flechten von Matten und Körben bestimmten Blättchen [θαλὸς] der Dattelpalmen noch grün von den Aesten [βαΐς] [762] reißt, vier Tage unter Dach und Fach legt, dann vier Tage in Thau, Regen und Sonnenschein trocknet und bleicht.

Nachtrag zur Dattelpalme. Wie groß die Entfernung ist, in welcher die männliche Dattelpalme durch ihren Blüthenstaub bei günstigem Winde die weibliche befruchten kann, hat sich recht deutlich gezeigt, als eine ganz einsame männliche Palme zu Brindisi (sonst Brundusium) und zugleich eine eben so einsame weibliche zu Otranto emporwuchs, und letztere, als beide groß geworden, von jener jährlich befruchtet wurde, obgleich die Entfernung $7\frac{1}{2}$ deutsche Meilen betrug. Diese höchst merkwürdige Erscheinung hat der Dichter Fontanus in folgenden Versen verherrlicht (siehe Fée in Bibliothèque lat.-franç. publiée par Panckoucke, Pline, livre 13, p. 112):

Brundusii latis longe viret ardua terris
  Arbor, Idumäis usque petita locis [763])
Altera Hydruntinis [764]) in saltibus ämula palmä,
  Illa virum referens, häc muliebre decus.
Non uno crevere solo, distantibus agris
  Nulla loci facies nec socialis amor.
Permansit sine prole diu, sine fructibus arbor
  Utraque, frondosis et sine fruge comis.
Ast postquam patulos fuderunt brachia ramos,
  Cöpere et cölo liberiore frui,
Frondosique apices se conspexere, virique
  Illa sui vultus, conjugis ille suä,

---

[762]) Blattstielen. — [763]) D. h. die Palme stammte von einer Dattel aus Palästina. Idume oder Idumäa ist eine Landschaft Palästina's.

[764]) Otranto hieß sonst Hydruntum.

Hausere et blaudum venis sitientibus ignem,
Optatos fötus sponte tulere sua.
Ornarunt ramos gemmis, mirabile dictu!
Implevere suos melle liquente favos.

4) Kokospalme,

Cocos nucifera, Linné. — Cosmas Indicopleustes, ein Mönch, der um's Jahr 550 nach Christus gelebt, das Negerland, Arabien und Indien bereist hat, gibt schätzbare Nachrichten über Indien und Ceilon. Die Kokospalme nennt er *ἀργέλλια*, und sagt, ihren süßen, weinichten Saft nenne man *ῥογχοσοῦρα*. Für das Reißen der Frucht braucht er den Ausdruck *ταγγίζειν*. (S. Kurt Sprengel, Geschichte der Botanik, Leipzig 1817, Seite 189.)

XXXVIII. Klasse: Lappenkeim-Pflanzen, Exogenen.

A. Ordnung: Kronlose.

a. Familie Nadel-Pflanzen, Koniferen.

Von den hierher gehörigen Pflanzen ist schon im Anfang unsres Werkes, namentlich unter Nr. I vielfach die Rede gewesen.

1) Stech-Wachholder,

Juniperus Oxycedrus, Linné. — Hat spitzige, stechende Blätter, bildet einen Strauch, der nicht leicht über 6 Fuß hoch wird, wächst jetzt auf beiden Seiten des Mittelmeers von der Meerenge von Gibraltar bis zum Schwarzen Meere. — Dieser Art ist die Juniperus macrocarpa, Sibthorp, sehr ähnlich, wächst in Griechenland, Sicilien, Istrien. — Eben so ähnlich ist Juniperus rufescens, Link, wächst in Süd-Europa von Portugal bis Macedonien, Thracien, wächst auch jenseit in Bithynien. Die Neugriechen nennen diese Art *κέδρος*. — Uebrigens führten wohl alle 3 Arten bei den Alten den Namen *κέδρος*.

2) Gemeiner Wachholder,

Juniperus communis, Linné. — Liebt kalte und kühle Standorte, ist auf den Hügeln und Bergen Nord-Italiens häufig, in Grie-

chenland auf die höchsten Berge, wie den Athos und Olymp, beschränkt. Heißt in Italien ginepro. — Die alten Griechen hatten für ihn keinen besondern Namen, sondern bezeichneten ihn als kleine Ceder, κέδρος μικρά.

3) Der Sadebaum,

Juniperus Sabina, Linné. — Wächst vorzugsweis am nördlichen und südlichen Abhang der Alpen, kommt in Griechenland auf den nördlichen und höheren Gebirgen als Seltenheit vor, heißt in Italien jetzt sabina, wurde von den Alten βράθυ, herba sabina genannt.

4) Der Baum-Wachholder,

Juniperus excelsa, M. Bieberstein. — Wächst jetzt in Taurien, Klein-Asien, Arabien, Syrien, auf einigen griechischen Inseln, wie z. B. auf Tassos. — Dieser mittelgroße Baum ist wahrscheinlich im Verlaufe der Jahrtausende, um sein vortreffliches Holz zu Bauten u. dgl. zu benutzen, so stark in Anspruch genommen worden, daß sich seine jetzige Seltenheit in Griechenland leicht erklären läßt. Auch er hieß bei den alten Ceder, und zwar zum Unterschied von andren Wachholderarten κέδρος δένδρον.

5) Cypressen-Wachholder,

Juniperus phönicea, Linné, dessen Abart Juniperus lycia, L., ist. — Wächst im Orient und um das Mittelmeer, ist in Nord-Italien selten, in Griechenland, wie Fraas sagt, die häufigste Wachholderart, steht namentlich auf felsigen, dürren, an's Meer grenzenden Vorbergen, und ist daselbst das häufigste Brennmaterial. Sie bildet Bäume, deren Höhe und Dicke jedoch nicht bedeutend ist, und sieht der Cypresse weit mehr ähnlich, als die andren genannten Arten. Die Neugriechen nennen den Baum κένδρος, κέντρος, κέντρους. Die Alten begriffen ihn mit unter κέδρος und ἄρκευθος.

Nun noch einige außer den unter Nr. I genannten, bei den Alten vorkommende Bemerkungen über die Wachholder-Arten.

Homer., Il. 24, v. 191. Die Bettstelle des Priamus war aus Wachholderholz gefertigt [κέδρινος] und duftete lieblich.

Homer., Od. 5, v. 60. In der Wohnung der Göttin Kalypso brannte ein Feuer von Wachholder [κέδρος] und Lebensbaum [θύον], und verbreitete weithin über die Insel Wohlgeruch. Rings um die Wohnung standen Erlen [κλήθρη], Schwarzpap-

peln [αἴγειρος] und wohlriechende Cypressen [κυπάρισσος]. Auf den Bäumen nisteten Käuzchen [σκώψ], Falken [ἱέραξ], und Rabenkrähen [κορώνη].

Theophr., H. pl. 3, 3, 8. Einige Beobachter stellen die Behauptung auf, es gebe zweierlei Sorten Wachholder [ἄρκευθος]; die eine blühe nur, trage aber keine Früchte; die andre blühe zwar nicht, zeige aber sogleich Früchte, wie die Feigenbäume. Auch bleiben die Wachholderfrüchte 2 Jahre am Stamme. Dergleichen muß jedoch noch genauer untersucht werden[765].

Theophr., H. pl. 3, 12, 3. Manche behaupten, es gebe vom Kedros[766]) zwei Arten, die lycische und die phönicische[767]); Andre, wie die Bewohner des Ida, kennen nur Eine Art, welche dem Arkeuthos gleich ist. Es liegt aber ein Unterschied im Blatt. Dieses ist beim Kedros hart, spitzig, dornartig, beim Arkeuthos aber weicher. Auch scheint der Arkeuthos höher zu werden[768]). Es gibt übrigens auch Leute, welche den Arkeuthos eben so gut Kedros nennen, wie den eigentlichen Kedros; oder vielmehr sie nennen den Arkeuthos Kedros, den eigentlichen Kedros dagegen Oxykedros [ὀξύκεδρος]. Beide haben viele Aeste [πολυμάσχαλον ξύλον] und knorriges Holz [ἐπιστραμμένον ξύλον]. Das Kernholz [ἐγκάρδιον] des Kedros widersteht der Verwesung [ἄσαπές ἐστιν]; bei beiden ist das Kernholz röthlich [ἐρυθροκάρδια ἄμφω]; bei dem Kedros ist es wohlriechend, beim Arkeuthos nicht. Die Frucht des Kedros ist gelbbraun [ξανθός][769]), hat die Größe der Myrtenfrucht, riecht

[765]) Männliche und weibliche Blüthen stehn bei den Wachholderarten auf verschiedenen Stämmen getrennt. Die Früchte reifen wenigstens bei unsrem Wachholder erst im zweiten Sommer; daher hat er gewöhnlich grüne heurige und schwarze vorjährige zugleich. — [766]) Hier ist unter κέδρος wohl der Stech-Wachholder, Juniperus Oxycedrus, Linné, nebst Juniperus macrocarpa, Sibth., und Juniperus rufescens, Link, gemeint.

[767]) Es ist hier zu bemerken, daß Linné mit dem Namen Juniperus lycia die Abart seiner Juniperus phönicea bezeichnet, welche beduftete, weiche Früchte hat. — Hier ist übrigens, wie schon gesagt, wohl Juniperus Oxycedrus, Linné, gemeint, was aus der Bemerkung hervorgeht, daß das Blatt steif und dornig ist (es sticht in der That stärker als das des Gemeinen Wachholders), und daß der κέδρος kleiner ist als der ἄρκευθος.

[768]) Diese zwei Bemerkungen deuten darauf, daß unter Arkeuthos der Cypressen-Wachholder gemeint ist. — [769]) Die Früchte der Juniperus Oxycedrus, Linné, sind braun, die der Juniperus rufescens, Link, roth.

und schmeckt angenehm. Die Frucht des Arkeuthos ist ähnlich, aber schwarz, herbe, fast ungenießbar [770]). Sie bleibt ein Jahr lang und fällt ab, wenn die neuen heranwachsen. Die Arkadier sagen, es seien immer dreierlei Früchte da, die vorjährigen noch nicht reifen, die vorvorjährigen reifen, und die heurigen jungen. Satyrus erzählt, daß ihm die Holzhauer beide Wachholderarten ohne Blüthe gebracht haben [771]). Die Rinde ist wie bei der Cypresse, aber rauher; beide haben lockre, flach gehende Wurzeln. Sie wachsen am liebsten an felsigen, kalten Stellen.

Virgil., Aen. 7, v. 178. In der alten Burg des Königs Latinus standen der Reihe nach die Bilder der Ahnen aus Wachholderholz [cedrus] geschnitzt.

Virgil., Aen. 7, v. 13. Circe erleuchtete ihren stolzen Palast bei nächtlicher Weile mit wohlriechendem Wachholder [odorata cedrus].

Strabo 4, 4, 5 (p. 61 ed. Tzsch.). Die Gallier balsamiren die Köpfe berühmter Leute mit Wachholderöl ein [κεδρόειν], zeigen sie den Fremden, und geben sie nicht her, wenn sie auch Jemand mit Geld aufwiegen will.

Diosc. de m. m. 1, 103. Es gibt einen großen und kleinen Arkeuthos [772]). Beide haben etwas Scharfes, Erwärmendes, und verscheuchen, wenn sie verbrannt werden, die schädlichen Thiere. Bei der einen Art [773]) ist die Frucht so groß wie eine Kastanie [κάρυον], bei der andren [774]) wie bei der Haselnuß [κάρυον ποντικόν]; sie ist rund, wohlriechend, schmeckt beim Kauen süß und etwas bitter und heißt Arkeuthis [ἀρκευθίς]. Sie wirken mäßig erwärmend und zusammenziehend, bekommen dem Magen gut. Man bereitet aus ihnen einen Trank gegen Brustübel, Husten, Aufblähung, Bauchgrimmen und Bisse giftiger Thiere.

Diosc. de m. m. 1, 104. Vom Sadebaum [βράθυ],

[770]) Die Früchte des Cypressen-Wachholders sind blaßgelb, an Gestalt unseren Wachholderbeeren ähnlich.

[771]) Jedenfalls hatte Theophrast keine eigne Kenntniß von den eben behandelten Wachholderarten; daher die schwankenden Angaben über die Zeit, während der die Frucht des Arkeuthos am Stamme bleibt, über deren Eßbarkeit rc.

[772]) Der große ist wohl Juniperus macrocarpa, Sibth., der kleine Juniperus Oxycedrus, Linné. — [773]) Juniperus macrocarpa, Sibth.

[774]) Juniperus Oxycedrus, Linné.

welchen Manche auch Barathron [βάραθρον] nennen, kennt man zwei Sorten[775]. Die eine hat Blätter, welche denen der Cypresse ähnlich, aber stechender sind, riecht stark und unangenehm, enthält Schärfe und hat erhitzende Eigenschaften. Diese Sorte ist niedrig und breitet sich seitwärts aus. Manche gebrauchen die Blätter zu Räucherungen. Die andre Sorte hat Blätter, welche denen der Tamariske [μυρίκη] ähnlich sind. Beide Sorten werden als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 105. Der Kedros [κέδρος][776]) ist ein großer Baum, von welchem das sogenannte Cedernharz [κεδρία] gesammelt wird. Die Frucht ist wie bei der Cypresse, aber viel kleiner[777]. — Es soll auch eine andre, kleine Art von Kedros [ἄλλη κέδρος μικρὰ] geben[778], welche stachlig wie der Arkeuthos ist, eine runde Frucht von Größe der Myrtenbeeren trägt.

Das beste Cedernharz [κεδρία] ist dick, durchscheinend, riecht stark und unangenehm. Gießt man es wohin, so bleibt es in Tropfen stehn, und breitet sich nicht aus. Es hat die Kraft, Lebendiges in Fäulniß zu versetzen, dagegen Todtes zu erhalten, weswegen es auch Todtleben [νεκροῦ ζωή] genannt wird. Es verdirbt übrigens auch Kleider und Pelze. Man braucht es als Zusatz zu Heilmitteln für Augen, Ohren, Zähne. Es tödtet Läuse und Nisse, wird mit Salz gegen den Biß der Hornviper gebraucht, u. s. w.

Aus dem Cedernharz wird auch das Cedernöl gewonnen, welches ebenfalls Cedria [κεδρία] heißt, indem man das Cedernharz kocht, über ihm einen Pelz ausspannt, die aufsteigenden Dämpfe im Pelze auffängt, und aus diesem dann herausdrückt. — Man benutzt das Cedernöl eben so wie das Cedernharz, jedoch auch um es in krätzige Stellen des Haarviehs einzureiben, um die Zecken [κρότων], welche an ihnen sitzen, zu tödten, und Wunden zu heilen, die bei der Schafschur geschnitten werden.

Man gewinnt aus dem Cedernharz, wie aus andrem Harze,

[775]) Jetzt unterscheidet man die dicht verzweigte, pyramidenförmig aufwärts strebende Sorte von der niedrigen, deren Stamm und Aeste niederliegen.

[776]) Hier ist κέδρος Juniperus excelsa, M. Bieberstein, also der Baum-Wachholder. — [777]) Der Text ist an dieser Stelle unsicher, und jedenfalls die Vergleichung mit der Cypressenfrucht nicht passend.

[778]) Scheint der Gemeine Wachholder, Juniperus communis, L., zu sein.

Nuß [λιγνύς], und es hat auch eben solche Eigenschaften. Die Früchte des Kedros heißen Kedris [κεδρίς]. Sie erhitzen, bekommen dem Magen nicht gut, helfen gegen den Husten u. s. w.

Plin. 13, 5, 11. Dem Wachholder [juniperus][779] ähnlich ist der in Phönicien wachsende kleine Cedrus [cedrus minor][780]. Die Art mit hartem, stechendem Blatte heißt oxycedros[781]. Es gibt auch große Cedern[782], welche auch cedrelate genannt werden, und das beliebteste Cedernharz geben. Ihr Holz hat ewige Dauer, und deswegen macht man aus ihm gern Götterbilder. So z. B. ist der zu Rom in einem Tempel aufgestellte Sosianische Apollo, welcher aus Seleucia[783] gebracht worden, aus Cedernholz [cedrinus est].

Plin. 16, 39, 76. Die besten Cedern [cedrus][784] wachsen auf Kreta, in Afrika und Syrien. Holz [materies], das mit Cedernöl [cedri oleum] getränkt ist, wird weder von Würmern, noch von Fäulniß angegriffen. Wachholder [juniperus][785] hat dieselben guten Eigenschaften wie der Cedrus. Er wird in Spanien[786], und insbesondre im Lande der Vaccäer, sehr groß, und sein Kernholz ist noch dichter als das der Cedern.

Plin. 16, 40, 79[787].

Plin. 23, 1, 26. Wachholderwein [vinum e junipero] ist von Aerzten Denjenigen als besonders wohlthuend empfohlen worden, welche durch Waffenübungen oder Reiten ermüdet sind[788].

---

779) Gemeiner Wachholder, Juniperus communis, Linné.

780) Wohl Juniperus phönicea, Linné. — 781) Junip. Oxycedrus, L.

782) Juniperus excelsa, M. B. Es kann auch Pinus Cedrus, Linné, mit gemeint sein. — 783) In Syrien. — 784) Juniperus excelsa, M. B. Unter den syrischen kann Pinus Cedrus, Linné, mit inbegriffen sein.

785) Juniperus communis, Linné. — 786) Hier ist wohl der in Portugal und Spanien wachsende Weihrauch-Wachholder, Juniperus thurifera, Linné, gemeint. — 787) Siehe zu Anfang des Buchs unter Nr. I.

788) Dioskorides sagt 5, 46, daß der Wachholderwein bereitet wird, indem man Traubenmost mit zerstoßnen Wachholderbeeren an der Sonne gähren läßt und dann durch Filtriren reinigt. — Heutiges Tages werden aus den Niederlanden jährlich viele tausend Fässer Wachholderbranntwein, der für vorzüglich gesund gilt, in Handel gebracht. Man gewinnt ihn, indem man aus einer Mischung von Roggen- und Gerstenmalz Branntwein erzeugt, diesen mit Wachholderbeeren und etwas Kochsalz mischt und nochmals destillirt. — Die Alten kannten die Kunst der Destillation noch nicht, behalfen sich demnach damit,

Plin. 24, 5, 11 u. 12. Die große Ceder, welche auch Cedrelate heißt [cedrus magna, quam cedrelaten vocant], gibt ein Harz, welches Cedria [cedria] heißt[789]. Aus ihm gewinnt man das Cedernöl [cedri succus], welches[790] in Syrien cedrion heißt, und in Aegypten zum Bestreichen der Leichname verwendet wird, da es die Kraft hat, diese auf Jahrhunderte vor Verwesung zu schützen. — Das Sägemehl des Cedernholzes gibt ein sicheres Mittel, um Schlangen zu vertreiben, auch ist man vor diesen Thieren sicher, wenn man sich mit den in Oel zerriebnen Früchten der Ceder gesalbt hat.

Plin. 24, 8, 36. Der Wachholder hat die Eigenschaft, stark zu erwärmen, zu verdünnen, gleicht übrigens dem cedrus. Verbrennt man ihn, so kann man hierdurch die Schlangen verscheuchen. Die Frucht [semen] gebraucht man gegen Schmerzen des Magens, der Brust und der Seiten; sie vertheilt Aufblähungen, hebt Frostschauer, erweicht den Husten und Verhärtungen. Man legt sie auch auf Geschwülste u. s. w., und salbt sich mit ihnen, um vor Schlangenbiß sicher zu sein.

Plin. 24, 11, 61. Der Sadebaum [herba sabina], welchen die Griechen Brathy nennen, wird in verschiedner Art als Arznei für Menschen verwendet, und verbrennt man ihn, so sollen durch seinen Rauch die Hühner vom Pips befreit werden können.

Pausanias 5, 17, 2. In Olympia befindet sich ein berühmter Kasten aus Cedernholz [λάρναξ κέδρου πεποίηται]; er ist mit Bildern bedeckt, welche theils aus Gold und Elfenbein, theils aus dem Cedernholze selbst gearbeitet sind. In diesem Kasten ist Cypselus, welcher späterhin König von Korinth gewesen, als Kind von seiner Mutter versteckt worden, da er von seinen Feinden überall gesucht wurde.

Galen. de alim. facult. 2, 15. Die Wachholderbeeren [ἀρκεύθου καρπὸς] heißen Arkeuthis [ἀρκευθίς], haben einige Schärfe, sind etwas süß, haben auch etwas Zusammenziehendes und

---

daß sie die Kraft der Gewürze oder Arzneistoffe in Wein, die wohlriechenden flüchtigen Oele in Olivenöl übergehen ließen, das Terpenthinöl in Pelzen auffingen und aus diesen wieder auspreßten, u. s. w.

[789]) Mag sich auf Juniperus excelsa, M. B., und auf Pinus Cedrus, L., zugleich beziehn. Ist von Dioscorides entnommen, und mit Zusätzen, die ich meist weglasse, versehn. — [790]) Siehe über das cedrion Plin. 16, 11, 21.

Gewürzhaftes. Sie erwärmen, reinigen Leber und Nieren, verdünnen die dicken, zähen Säfte, und werden deswegen den Gesundheitsmitteln zugesetzt. Viel Nahrung gewähren sie dem Körper nicht. In allzu großer Menge genossen fallen sie dem Magen und Kopfe beschwerlich.

Geopon. 11, 1. Immergrüne Bäume [*ἀειθαλὲς δένδρον*], welche nie die Blätter verlieren [*μηδέποτε φυλλοῤῥοεῖν*], sind an Zahl 14: Dattelpalme [*φοίνιξ*], Orange [*κίτριον*], Arve [*στρόβιλος*], Lorbeer [*δάφνη*], Olivenbaum [*ἐλαία*], Cypresse [*κυπάρισσος*], Johannisbrodbaum [*κερατέα*], Pinie [*πίτυς*][701]), Ilex-Eiche [*πρῖνος*], Buchsbaum [*πύξος*], Myrte [*μυρσίνη*], Baum-Wachholder [*κέδρος*][702]), Weide [*ἰτέα*][703]), Wachholder [*ἄρκευθος*][704]).

6) Gegliederter Lebensbaum,

Thuja articulata, Vahl (Callitris quadrivalvis, Vent.). — Dieser Baum, der unter günstigen Umständen eine gewaltige Größe erreicht, unter ungünstigen aber nur ein buschiger Strauch bleibt, hat kleine, schuppenförmige, immergrüne Blätter, sieht aus, wie eine Cypresse aussehen würde, wenn ihre Aeste sparrig abständen, wächst heut zu Tage nur auf dem Atlas und den Hügeln der Berberei, woselbst Desfontaines ganze Wälder davon gesehn hat. Aus ihm schwitzt ein gelblich-weißes, zerreibliches, geschmackloses Harz, welches als Sandarakharz in Handel kommt, jetzt aber meist durch den Mastix ersetzt wird. — Das Holz ist fest, wohlriechend, oft sehr schön gemasert.

Homer., Od. 5, v. 60. Kalypso brannte Wachholder [*κέδρος*] und Lebensbaum [*θύον*], und diese verbreiteten weithin lieblich duftenden Rauch.

Theophr., H. pl. 4, 1, 3. Auf Bergeshöhen und an kalten

---

[701]) Hier bedeutet *πίτυς* offenbar die ganze linné'sche Gattung Pinus.

[702]) Hier sind wohl alle baumartigen Wachholderarten gemeint. — [703]) ?

[704]) Wahrscheinlich der Gemeine Wachholder und andre niedrige Arten gemeint. — Es ist hier noch zu bemerken, daß die sogenannten immergrünen Blätter nicht für immer, sondern für einige Jahre am Stamme, an Aesten und Zweigen bleiben. So z. B. bleibt jedes einzelne Blatt unsres Wachholders 3 Jahre, dann fällt es ab; das der Kiefer bleibt ebenfalls 3 Jahre, das der Rothtanne 6 bis 9, das der Weißtanne 8 bis 11 Jahre.

Orten wächst der Lebensbaum [θυία] hoch empor; der Wachholder [ἄρκευθος] aber wird nicht hoch.

Theophr., H. pl. 5, 3, 7. Der Lebensbaum, welcher Thyon [θύον], von Einigen auch Thya [θύα] genannt wird, wächst beim Tempel des Ammon und im Gebiet von Cyrene. Der Baum gleicht an Gestalt, Zweigen, Blättern, Stamm und Frucht der Cypresse [κυπάριττος], besonders der wilden Cypresse[705]. In großer Menge stand der Baum früherhin da, wo jetzt die Stadt steht, auch sollen dort noch einige alte Dächer aus ihm gebaut sein. Sein Holz widersteht der Fäulniß für immer, und besonders die Wurzel ist gemasert; man macht aus ihr die herrlichsten Kunstwerke. — Bildsäulen schnitzt man aus Wachholder [κέδρος], Cypresse [κυπάριττος], Lotos-Wegdorn [λωτός], Buchsbaum [πύξος], die kleineren aus Olivenwurzeln, denn diese bekommen keine Risse und sind gleichmäßig fleischig.

Strabo 4, 6. Die Ligurier leben meist von dem Fleisch ihrer Heerden, von Milch, Gerstenbier. Ihre Berge liefern viel Schiffbauholz und haben einzelne Bäume von 8 Fuß Durchmesser. Manches dortige Holz ist wegen seiner schönen Masern [ποικιλία] eben so gut zu Tischen wie Lebensbaumholz [θύϊνον][706].

Strabo 17, 3. Maurusien[707] ist ein gesegnetes Land, hat nur wenige Einöden, dagegen einen Reichthum an Flüssen und Seeen. Namentlich liefert es den Römern die größten Tische aus Einem Stück, die auch herrlich bunt sind.

Plin. 5, 1, 1. Das Atlasgebirge ist noch sehr wenig bekannt, obgleich schon öfters römische Feldherrn dahin vorgedrungen sind, obgleich sich fünf römische Kolonieen in dieser Provinz befinden, obgleich dort die Wälder nach Elfenbein und Lebensbäumen [citrus], und alle gätulischen Klippen nach Purpurschnecken durchsucht werden.

Plin. 13, 15, 29. In der Nähe des Atlas wohnen die Mau-

---

705) Jedenfalls ist die Cupressus horizontalis, Miller, gemeint, welche jetzt auf Kreta, in Bithynien, Persien wächst. Sie breitet ihre Aeste seitwärts aus, heißt auch bei den europäischen Gärtnern Cupressus expansa und orientalis. — 706) Vellejus Paterculus erzählt 2, 56, „Julius Cäsar habe, als er über Gallien triumphirt, gallische Geräthe aus Citrus, als die Hauptmerkwürdigkeit dieses Landes, zur Schau tragen lassen.“ — Es waren wohl die von Strabo genannten Masern, vielleicht von verschiednen Baumarten.

707) Maurusien, auch Mauritanien genannt, jetzt Fez und Marokko.

ren, in deren Lande der **Lebensbaum** [citrus] in Menge wächst, aus dessen Holze Tische gemacht werden, nach deren Besitz die römischen Männer eben so unsinnig gierig sind, wie die römischen Weiber nach Perlen. Es ist noch jetzt ein solcher Tisch vorhanden, welchen Cicero zu jener Zeit, wo doch das Geld noch gar nicht in Ueberfluß vorhanden war, mit einer Million Sestertien [798]) bezahlt hat. Es wird auch ein andrer erwähnt, der dem Gallus Asinius gehörte und 1,100,000 Sestertien kostete. Es sind ferner zwei vom König Juba versteigert worden, von welchen der eine 1,200,000 Sestertien, der andre etwas weniger kostete. Noch kürzlich ist ein solcher Tisch, der von den Cethegen stammte und 1,400,000 Sestertien gekostet hatte, durch eine Feuersbrunst verloren gegangen. Für einen solchen Preis könnte man die schönsten Landgüter kaufen. Der größte bis jetzt bekannte Tisch von Lebensbaumholz stammt von dem mauritanischen Könige Ptolemäus; er ist aus zwei Halbkreisen zusammengesetzt, hat 4½ Fuß Durchmesser, ¼ Fuß Dicke. Das Wunderbarste an ihm ist der Umstand, daß er so zusammengefügt ist, daß man hiervon durchaus keine Spur sieht. Ein andrer derartiger Tisch, welcher von einem Freigelaßnen des Kaisers Tiberius den Namen hat, besteht aus einem einzigen Stücke, ist fast 4 Fuß breit, fast ½ Fuß dick. Der, welchen Kaiser Tiberius selbst besaß, hatte 4 Fuß 2¼ Zoll Durchmesser, jedoch nur 1½ Zoll Dicke. — Solche Prachttische werden aus dem angeschwollnen Wurzelstock gemacht, und werden um so höher geschätzt, wenn dieser unter der Erde gewesen. Dergleichen Wurzelmasern sind seltner, als die am Stamm oder an den Aesten. Uebrigens sind alle diese Masern eigentlich ein Erzeugniß der Krankheit der Bäume [arborum vitium est], deren Dicke man natürlich nach diesen Querschnitten beurtheilen kann. — Die Lebensbäume sind der wilden **Cypresse** [799]), was Blätter, Geruch und Stamm betrifft, ähnlich. — Der Berg im diesseitigen Mauretanien, welcher sonst das berühmteste Lebensbaumholz geliefert hat, jetzt aber erschöpft ist, heißt Ankorarius.

Plin. 13, 15, 30. Die Hauptschönheit dieser **Tische** besteht darin, daß die **Masern** wie von gekräuseltem Geäder oder von kleinen Wirbeln bunt sind. [Mensis präcipua dos in venam crispis vel in vertices parvos.] Jenes Geäder bildet in die Länge gedehnte Streifen, und das sie tragende Holz heißt **getigert** [tigrinus].

---

798) 51,500 Thaler. — 799) S. Anm. 795.

Bestehn die Figuren aus geschlossenen Wirbeln, so heißt es gepanthert [pantherinus]. Manches Lebensbaumholz ist auch wellenförmig gekräuselt und wird desto mehr geschätzt, je mehr die Figuren den Augen des Pfauenschweifes ähneln. Nächst den genannten Masern stehn diejenigen im höchsten Preise, welche wie dicht mit Körnern besäet aussehn; man nennt sie Bienenholz [apiatus]. Bei allen Sorten kommt es übrigens vorzugsweis auf Schönheit der Farbe an. Hier zu Lande gefällt diejenige am besten, welche wie Meth aussieht und glänzende Adern hat. — Auch auf die Größe des Stammes kommt viel an, und man hat die Tische gern, die aus einem einzigen großen Stücke bestehn, jedoch auch solche, die aus mehreren Stücken von großen Stämmen zusammengesetzt sind.

Fehlerhaft sind diejenigen Lebensbaumtische, welche nicht wie Masern, sondern wie gewöhnliches Holz aussehn, ferner wenn Ritzen oder haarförmige Schrammen vorhanden sind, wie Das durch Einwirkung von Hitze und Wind leicht vorkommt. Fehlerhaft ist ferner ein schwarzer, muränenartiger Streif, überhaupt jede schwarze oder sonst unangenehme Farbe.

Die Barbaren bestreichen die frisch gefällten Stämme mit Wachs und vergraben sie in die Erde; Künstler legen sie dagegen wiederholt 7 Tage lang auf Getreidehaufen, und nehmen sie wechselnd 7 Tage herunter, wodurch sie merkwürdig viel an Gewicht verlieren. Neulich ist man durch Schiffbrüche auf die Entdeckung gekommen, daß auch dieses Holz durch Seewasser ausgetrocknet und so dicht, hart und unverwüstlich wird, wie auf keine andre Weise. Reibt man solche Tische mit trockner Hand, besonders nach dem Bade, so fördert Das ihre Schönheit. Wein schadet ihnen nicht, und man braucht sie besonders gern bei Trinkgelagen.

Plin. 13, 16, 30. Der Lebensbaum ist bei Leuten, welche die Pracht lieben, außerordentlich beliebt; deswegen will ich noch ein wenig bei ihm verweilen. Schon Homer kannte den Baum; er heißt bei den Griechen Thyon und Thya. Homer erwähnt ihn unter den Dingen, welche Circe, die er für eine Göttin ausgibt, verbrannte, um Wohlgeruch zu verbreiten. Theophrast, welcher kurz nach Alexander's des Großen Zeit geschrieben, erwähnt diesen Baum mit vielem Lobe, sagt, das Gebälk mancher Tempel bestehe aus ihm, ferner sei er als Bauholz unter allen Umständen unverwüstlich, kein Baum habe so masrige Wurzeln, aus keinem könne man so herrliche Ge-

räthe machen. Er wachse vorzüglich in der Umgegend des Ammonstempels und in dem untren Theile von Cyrenaïka. Daß Tische aus diesem Holz gefertigt worden wären, sagt er nicht. Der des Cicero ist der älteste von allen, die genannt werden, muß also damals etwas ganz Neues gewesen sein.

Plin. 15, 7, 7 u. 23, 4, 45. Das Oel, welches man vom Lebensbaum [citrus] gewinnt, hat die Eigenschaften des Myrtenöls.

Plin. 16, 43, 84. Zu dünnen Platten, womit man andres Holz überzieht[800]), verwendet man vorzugsweis Lebensbaum [citrum], Terpenthinbaum [terebinthus], die Ahornarten, Buchsbaum, Palme, Stechpalme [aquifolium], Ilex-Eiche, Holunderwurzel, Pappel; auch die Erle liefert, wie Lebensbaum und Ahorn, Knorren zum Furnieren.

Lucan., Phars. 9, v. 426 seqq. In die Wälder des entlegenen Maurusiens sind die römischen Aerzte eingedrungen, und dort werden für die Römer Tische geholt.

Lucan., Phars. 10, v. 144. Kleopatra besaß große, scheibenförmige, aus den Wäldern des Atlas stammende Tische.

Martial., Epigr. 2, 43, v. 9; 9, 22, v. 5; 9, 59, v. 10; 10, 80; 10, 98, v. 6; 14, 88; 14, 89; 14, 136[801]).

Statius, Sylvä 3, 3, v. 94[802]).

Petronius, Satirä, p. 422.

7) Cypresse.

Es kommen hier zwei Arten in Betracht:

α) Die Pyramidale Cypresse, Cupressus sempervirens, *α*, Linné (Cupressus fastigiata, Decandolle; Cupr. sempervirens stricta, Ait.). Ihre Aeste sind aufwärts gerichtet, so daß sie die Gestalt unsrer Italiänischen Pappeln hat; ihre Zweige sind vierkantig, ihre Blätter auf dem Rücken gekielt. Ihr Vaterland ist nach Stephan Endlicher's Untersuchungen (Synopsis Conife-

[800]) Zu Furnieren. — [801]) Die angeführten Stellen Martial's (nach der Mannheimer Ausgabe von 1782 citirt) bezeugen sämmtlich den hohen Werth, welchen die Römer feiner Zeit auf die Lebensbaumtische legten, und daß man ihnen wo möglich Füße von Elfenbein gab.

[802]) Bei Statius sind die Lebensbäume massylla robora genannt, robur in der Bedeutung festen Holzes.

rarum, p. 57). Griechenland und Kleinasien. Sie wird jetzt um das ganze Mittelmeer herum gezogen, und ist bei uns oft in Blumentöpfen oder Kübeln zu sehn.

β) Die Horizontale Cypresse, Cupressus horizontalis, Miller (Cupressus sempervirens, *β*, Linné; Cupr. expansa und orientalis der Gärtner; Cupr. Tournefortii, Audibert). Ihre Aeste stehen seitwärts, ihre Zweige sind walzig, ihre Blätter auf dem Rücken nicht gekielt. Auch hat man in Gärten eine Sorte mit hängenden Aesten. Ihr Vaterland ist nach Stephan Endlicher's Untersuchungen Kreta, Bithynien, Persien.

Die kleinen Blätter der Cypressen sind schuppenförmig, decken einander, legen sich dicht an die Zweige an, und jedes einzelne bleibt 5 Jahr am Stamm.

Von dem Gebrauche des Cypressenholzes ist schon unter Nr. I, zu Anfang unsres Buches, mehrfach die Rede gewesen.

„Heut zu Tage bildet in Griechenland", sagt Fraas S. 257, „die Cypresse, τὸ κυπαρίσσι genannt, und zwar die Pyramidale nur im südlichsten Peloponnes und auf Kreta, dünne Haine, kaum Wälder. In den nördlicheren Gegenden ist sie nur angepflanzt, selten wild, am Parnaß nur strauchartig. — Die Cypresse ist noch jetzt im Morgenlande der Baum der Trauer; namentlich lieben ihn die Türken an Grabesstätten."

In Italien sieht man jetzt die Pyramidale Cypresse sehr häufig an Wegen, auf Hügeln u. s. w. gepflanzt. Man nennt sie cipresso, und wenn man sie von der Horizontalen Cypresse unterscheiden will, cipresso maschio, d. h. männliche. Letztere sieht man seltner gepflanzt; sie wird cipressa oder cipresso femina genannt.

Homer., Od. 5, v. 64. Um die Grotte der Kalypso standen Erlen [κλήθρη], Pappeln [αἴγειρος] und wohlriechende Cypressen [εὐώδης κυπάρισσος].

Homer., Od. 17, 340. Odysseus setzte sich, als Bettler verkleidet, auf die eschene Thürschwelle [μέλινος οὐδός], und lehnte sich an die cypressene Thürsäule [σταθμὸς κυπαρίσσινος].

Thucydides 2, 34. Bei den Athenienſern ist es Sitte, die Gebeine der in einer Schlacht Gefallenen erst öffentlich zur Schau zu stellen, und sie dann in Särgen zu begraben, die aus Cypressenholz gemacht sind [λάρναξ κυπαρισσίνη].

Plato de legibus 4, init. Es ist ein rechtes Glück, wenn ein Staat weder Cypressen, noch andres zum Schiffsbau taugliches Holz hat, weil die Schifffahrt keinen Segen bringt.

Theophr., H. pl. 2, 2, 2. Die Cypresse [κυπάριττος] wird in der Regel nur aus Samen gezogen, in Kreta aber auch aus dem Stamm [στέλεχος], wie z. B. auf den Bergen in Tarrha, denn dort wird sie auch beschnitten [κουρίζειν]. Diese macht immer neue Triebe, sie mag an der Erde weg, oder in der Mitte, oder im Wipfel durchgehauen [τέμνειν, τομή] sein. Bisweilen treibt sie auch aus der Wurzel [803]).

Theophr., H. pl. 4, 1, 3 u. 4, 3, 1. Auf dem idäischen Gebirge Kreta's soll die Cypresse sogar auf den sogenannten Weißen Bergen vorkommen, welche mit ewigem Schnee bedeckt sind. Ueberhaupt bildet die Cypresse vorzugsweis die Wälder dieser Insel auf den Bergen und in den Ebnen. — In Afrika wachsen um Cyrene sehr schöne Cypressen.

Cato de r. r. 28. Will man Olivenbäume, Ulmen, Feigenbäume, Apfelbäume, Weinstöcke, Pinien oder Cypressen [cupressus] verpflanzen, so nimmt man sie so aus der Erde, daß recht viel Erde an den Wurzeln bleibt, umbindet diese und läßt sie in einer Wanne oder einem Korbe tragen. Bei Wind läßt man sie weder ausgraben noch verpflanzen, denn der Wind ist dabei sehr schädlich. Pflanzt man sie in eine Grube, so legt man die Erde, welche oben gewesen, zu unterst. Sind dann die Wurzeln ganz mit Erde zugedeckt, so tritt und schlägt man diese fest. Sind die Bäume dicker als ein Finger, so schneidet man sie kurz, verstreicht die Wunde mit Mist, und verbindet sie mit Blättern.

Cato de r. r. 48. Willst du Cypressen säen, so grabe das Beet tief um, säe im Frühjahr, mache die Beete je 5 Fuß breit, wirf kurzen Mist darauf, hacke ihn ein, schlage die Erdklumpen entzwei, ebne das Beet, jedoch so, daß es sich in der Mitte ein wenig vertieft. Den Samen säe so dicht wie Lein, siebe einen Querfinger hoch Erde darauf. Dann ebne die Erde mit einem Brete oder den Füßen, stich Gabeln ein, lege Stangen auf diese, und decke diese mit Reisig oder Flechtwerk, um die Samen vor Kälte und Sonne zu

---

803) Von unsren Gärtnern wird die Cupressus sempervirens, Linné, durch Samen und Ableger vermehrt; eben so die andren Cypressen.

schützen. Die Decke muß so hoch sein, daß ein Mensch darunter gehen kann. Ziehe alles Unkraut aus, sobald es zu wachsen beginnt; denn wird es alt, so ziehst du die Cypressen mit heraus. — Eben so werden die Samen von Birnen und Aepfeln gesät und bedeckt, auch die der Pinien, jedoch geschieht bei diesen das Säen selbst wie beim Knoblauch.

Cato de r. r. 151. Manius Percennius aus Nola hat gezeigt, wie man Cypressensamen sammeln und säen muß, und wie man Cypressen-Pflanzungen [cupressetum] anlegt. Bei trocknem Wetter soll man die Samen gießen. Statt der vorhin beschriebnen Decke kann man auch Stroh auf die Samenbeete legen, und es wegnehmen, sobald die Samen aufgegangen sind.

Varro de r. r. 1, 15. Die Grenzen der Grundstücke werden oft durch Bäume bezeichnet, damit kein Streit entsteht. Manche Leute pflanzen zu diesem Zwecke Pinien, was meine Gemahlin im Sabinerlande gethan hat, Andre Cypressen, wie ich am Vesuv gethan, Andre Ulmen, wie häufig im Krustuminischen zu sehn.

Varro de r. r. 1, 26. In jedem Weinberg wird sorgfältig darauf gesehn, daß jeder Weinstock auf der Nordseite von seinem Pfahle geschützt wird. Werden statt der todten Pfähle lebende Cypressen gepflanzt, so läßt man diese nicht höher werden als die Pfähle.

Varro de r. r. 1, 40, 1. Die Cypressen-Zapfen [galbulus], welche kleine rindenartige Kugeln bilden, sind nicht die Samen dieser Bäume, sondern die Samen sehr kleine, kaum sichtbare, in ihnen sitzende Körnchen.

Diodor. Sic. 19, 58 (p. 702). Als Antigonus sich mit seiner Heeresmacht in Syrien befand, bedrohten ihn viele mächtige Feinde, welche auch über große Flotten geboten und die See beherrschten. Um ihnen Widerstand leisten zu können, entbot er die Könige und Statthalter Syriens zu sich, und forderte sie auf, ihm zur Erbauung einer Flotte behülflich zu sein. Darauf sammelte er eine Menge Holzhauer und Schiffs-Zimmerleute, von allen Seiten her, und ließ Bauholz vom Libanon nach dem Meere führen, so daß acht tausend Mann mit Fällen und Zersägen und tausend Paar Lastthiere mit dem Transport beschäftigt waren. Der Libanon zieht sich an Tripolis, Byblia und Sidon hin, und ist mit Cedern [ξύλον κέδρι-

νον] [804]), Pinien [πεύκη] [805]) und Cypressen [ξύλον κυπαρίσσινον] von wunderbarer Größe und Schönheit bedeckt. In Phönicien legte er drei große Schiffswerfte an, ein viertes in Cilicien, wo Holz vom Taurus verarbeitet wurde, ein fünftes auf der Insel Rhodus, wohin das Holz aus der Ferne geschafft wurde.

Virgil., Ecl. 1, v. 26. Die Stadt Rom erhebt ihr Haupt so hoch über andre Städte, wie die Cypressen ihre Wipfel über den Schlingbaum [806]) zu erheben pflegen.

Virg., Georgic. 2, v. 440 seqq. Selbst die Bäume der sturmumweheten Höhen des Kaukasus geben uns nutzbares Holz, zu Schiffen Pinien [pinus], zu Häusern Cedern [cedrus] [807]) und Cypressen [cupressus]. Von dort beziehn wir Speichen [radius] für die Räder, Holzscheiben [tympanum] zu Rädern [808]), und Kiele für Schiffe.

Virg., Aen. 2, v. 713 seqq. Vor der Stadt Troja war ein Hügel; auf ihm ein alter Tempel der Ceres, und daneben eine alte Cypresse, die schon von den Voreltern viele Jahre hindurch heilig gehalten worden. Diesen Ort bezeichnete Aeneas seinen flüchtenden Gefährten als Sammelplatz.

Virg., Aen. 3, 62 seqq. Auf dem Grabe des Polydorus wurde ein großer Erdhügel aufgeschüttet, wurden mit dunkeln Binden umwundne Altäre gebaut, und daneben schwarze Cypressen gesetzt, Weiber mit aufgelöstem Haare hingestellt, wurde schäumende Milch und heiliges Blut ausgegossen.

Virg., Aen. 3, v. 680. Die Cyklopen standen da wie hoch in die Lüfte ragende Eichen oder zapfentragende [conifer] Cypressen.

Virg., Aen. 6, v. 509. Bei der Bestattung des Misenus bauten die Trojaner einen ungeheuren Scheiterhaufen aus fettem Kien- und aus Eichenholz, bedeckten dessen Seiten mit schwarzem Laube,

---

804) Pinus Cedrus, Linné, zugleich wohl auch der Baum-Wachholder, Juniperus excelsa, M. Bieberstein, und andre Wachholderarten gemeint.

805) Wohl nicht bloß die Pinie, Pinus Pinea, L., sondern alle die kiefernähnlichen Nadelbäume jener Gegenden gemeint, wie Pinus Laricio, Poiret, P. halepensis, Miller, P. maritima, Lambert.

806) Viburnum Lantana, Linné. — 807) Siehe Anm. 804 u. 805.

808) Wo nämlich das ganze Rad nur Eine, durch den Querschnitt eines dicken Stammes gewonnene Scheibe ist.

und stellten davor als Zeichen der Trauer Cypressen [feralis cupressus] auf[809]).

Horat., Od. 2, 14, v. 21 seqq. Im Tode mußt du Alles, was dir auf Erden theuer ist, verlassen, und von den Bäumen, die du gepflegt, folgt dir nur die verhaßte Cypresse.

Horat., Epod. 5, v. 16 seqq. Als Canidia ihre Hexenkünste betrieb, umwand sie ihr Haupt mit Vipern, ließ von den Gräbern wilde Feigenbäume [caprificus] und trauerverkündende Cypressen [cupressus funebris] holen, nahm mit Krötenblut beschmierte Euleneier, nahm Eulenfedern und giftige, aus Jolkus und Iberien gebrachte Kräuter, und machte mit alle Dem ein Feuer an.

Ovid., Metamorph. 10, 106 seqq. Ein Knabe, den Apollo liebte, hatte das Unglück, unversehens einen den Nymphen geheiligten, prächtigen Hirsch zu tödten, war untröstlich, flehte die Götter an, ihn wenigstens in Ewigkeit trauern zu lassen, und wurde durch das Mitleid der Götter in den Cypressenbaum verwandelt, der hoch den schlanken Wipfel in den Himmel hebt, von den Göttern betrauert und das Unglück der Menschen betrauernd.

Strabo 16, 1, 11 (p. 741, oder p. 261 seqq. ed. Tzsch.). Aristobulus erzählt, daß Alexander zu Babylon den Entschluß faßte, Arabien zu erobern, und Alles zu dessen Ausführung vorbereitete. Er ließ zu diesem Zwecke Schiffe in Phönicien und Cypern bauen, welche auseinandergenommen und wieder zusammengesetzt werden konnten, und so in Stücken über Land nach Thapsakus an den Euphrat gebracht, dort zusammengesetzt und auf dem Fluß nach Babylon geschickt wurden. Er ließ auch welche in Babylonien selbst bauen, wozu die in Hainen und Parks stehenden Cypressen verwendet wurden, weil es dort an andrem Bauholz fehlte.

Diosc. de m. m. 1, 102. Die Cypresse hat zusammenziehende und kühlende Kräfte, wird als Zusatz zu andren Mitteln innerlich und äußerlich verwendet.

Plin. 16, 33, 60. Die Cypresse ist ein ausländischer Baum, der anfangs nur mit großer Mühe gezogen wurde, weswegen

---

[809]) „Noch jetzt", sagt Fée, „sind Cypressen in Griechenland und Konstantinopel die Bäume, welche man auf Gräber pflanzt, und auch in Frankreich ist dieser Gebrauch an vielen Orten zu finden." – In Spanien sah Alexander Ziegler Cypressen auf Gräbern u. s. w.

Cato über ihn weitläuftiger spricht als über alle andren. Sie wächst sehr langsam, gewährt nicht den geringsten Nutzen [810]), hat widerliche [torvus] Früchte [bacca], bittre Blätter, einen betäubenden Geruch, keinen angenehmen Schatten, lockres Holz [811]). Die Cypresse ist dem Dis [812]) geweiht, und wird deswegen an die Häuser gestellt, in welchen sich ein Sterbefall ereignet hat. Ihr säulenförmiger Wuchs empfiehlt sie zur Abwechslung mit Pinien-Alléen; jetzt beschneidet man sie [tonsilis fit] auch so, daß sie mauerdichte Zäune gibt, auch bringt man sie durch Beschneiden dahin, daß sie Jagden, Flotten und andre Bilder vorstellt, welche mit ihren zarten, kurzen, immergrünen Blättern bekleidet sind.

Es gibt zwei Arten von Cypressen; die eine, welche man die weibliche nennt, wächst dicht und säulenförmig [813]); die männliche verbreitet ihre Aeste seitwärts [814]), wird beschnitten [deputare], und dient auch als Stütze für Weinstöcke. Beiden Arten schneidet man auch die Seitenäste weg, und zieht sie auf diese Weise zu Stangen oder Latten [815]), welche, wenn der Stamm dreizehnjährig, Stück für Stück einen Denar kosten. Es geht hieraus hervor, daß ein solcher Cypressenwald sehr einträglich ist; daher nannten die Alten solche Pflanzungen die Aussteuer ihrer Töchter [816]).

---

[810]) Nämlich an Früchten.

[811]) Warum die Früchte widerlich genannt werden, ist nicht zu sagen, es sei denn gemeint, daß sie nicht wohlschmeckend sind. — Der Geruch der Blätter ist angenehm harzig, der Geschmack nicht angenehm, aber auch nicht widerlich. Der Schatten hat nur den Fehler, daß er zu schmal ist, wenn der Baum seine eigentliche Gestalt hat. Das Holz ist äußerst dauerhaft. Fée bemerkt zu dieser Stelle des Plinius: „Die Thüren der Peterskirche zu Rom waren früherhin von Cypressenholz, und noch ganz gesund, nachdem sie 11 Jahrhunderte gestanden; da ließ Eugen IV. sie wegnehmen, um sie durch eherne zu ersetzen. Man hat auch vor nicht gar langer Zeit ein Schiff zu Tage gefördert, welches 13 Jahrhunderte hindurch unter Wasser gelegen, und dessen Cypressenplanken noch ganz gut waren (Leon Alberty, 5, 12)."

[812]) Gott der Unterwelt. — [813]) Cupressus sempervirens, α, fastigiata, Linné. — [814]) Cupressus horizontalis, Miller.

[815]) Fée bestätigt die große Dauer der Cypressenpfähle, und fügt hinzu: „Man erwähnt einen solchen, der noch in sehr gutem Zustand war, nachdem er 56 Jahre gedient." — [816]) Fée sagt: „Der Name, welchen die Cypresse heutiges Tages auf Kreta führt, bedeutet Aussteuer der Tochter. Aehnliches findet man in Frankreich: Man pflanzt bei der Geburt eines Kindes einige Tausend Pappeln, und schenkt sie ihm, sobald es erwachsen ist."

Das Vaterland der Cypresse ist Kreta. Auf Aenaria[817]) schlägt sie wieder aus, wenn sie abgehauen ist. In Kreta entsteht überall, wo Jemand den Boden auflockert, durch Naturkraft ein Cypressenwald[818]). Auf den kretensischen Höhen des Ida und der Weißen Berge wächst sie auch, wo der Boden nicht bearbeitet ist, neben dem ewigen Schnee, was allerdings wunderbar ist, da sie viel Wärme verlangt und auch in Rücksicht des Bodens sehr spröde thut.

Plin. 23, 4, 45 u. 24, 4, 10. Das Cypressenöl wirkt wie Myrtenöl. — Auch werden die verschiednen Theile der Cypresse vielfach als Heilmittel gebraucht.

Arrian., Expedit. Alexandri 7, 19[819]).

Aelius Spartianus de Severo Imperatore 22. Dem Kaiser Severus begegnete kurz vor seinem Tode ein Neger, der zugleich als Soldat und als Hanswurst diente, mit einem Cypressenkranze auf dem Kopfe. Der Kaiser erschrak über die böse Vorbedeutung, die in der schwarzen Farbe des Menschen und in der Cypresse lag, und befahl, den Menschen sogleich aus seiner Nähe zu entfernen.

8) Die Kiefern.

Den Alten mochten folgende Arten bekannt sein:

α) Die Gemeine Kiefer, Pinus sylvestris, Linné. Bewohnt vorzugsweis das mittlere und nördliche Europa, kommt jetzt in Griechenland, wie Fraas angibt, nur einzeln im nördlichen Lande, namentlich in Nord-Euböa, Thessalien, am Othrys vor; häufig ist sie auf den bedeutendsten Höhen Nord-Italiens, wo sie pino montano, pino selvatico heißt.

β) Die Schwarzkiefer, Pinus Laricio, Poiret (Pinus maritima, Ait.; Pinus nigricans, Host); wächst jetzt in Griechenland auf den Höhen des Athos, des Taÿgetus, des kretensischen Ida, heißt bei den Neugriechen ἄγριος πεῦκος. — In Italien findet man sie auf den Apenninen, in Kalabrien, ferner ist sie auf Sicilien heimisch, in Spanien, Korsika, Kärnthen, Steiermark.

γ) Die Aleppokiefer, Pinus halepensis, Miller, wohnt

---

[817]) Insel an der Westküste Italiens.

[818]) Die Samen sind klein, haben auf jeder Seite einen häutigen Rand, können vom Winde weit getrieben, also leicht in der Ferne angesät werden.

[819]) Bestätigt das von Strabo über den Transport zerlegter Schiffe über Land und vom Fällen der Cypressen zum Schiffsbau bei Babylon Gesagte.

jetzt an der Nord- und Ostseite des Mittelmeers von Spanien bis Syrien, ist namentlich in den südlichen Theilen Griechenlands häufig, wird daselbst, wie Fraas sagt, selten über 30 bis 40 Fuß hoch, gibt vorzugsweis Harz.

δ) Die Strandkiefer, Pinus maritima, Lambert, jetzt in Griechenland auf den Bergen Attika's, am Isthmus, in Achaia vom Seestrand bis zur Höhe von 1200 Fuß, heißt πεύκη und πεῦκος.

ε) Die Pinasterkiefer, Pinus Pinaster, Soland., wächst auf den Apenninen, an den Küsten Frankreichs, Spaniens, Portugals, war den Römern gewiß bekannt.

ζ) Auch die Krummholzkiefern, Pinus Pumilio, Hänke, und Pinus uncinata, Ramond, auf bedeutenden Höhen und auf dem Moorboden der Ebnen wachsend, mußten manchen Römern bekannt sein.

Homer., Il. 11, v. 494. Wie der vom Platzregen geschwellte Bergstrom sich von den Höhen herab in die Tiefe stürzt, und Eichen [δρῦς] und Kiefern [πεύκη] mit sich fortreißt, so tobte Ajax gewaltig unter den Trojanern.

Homer., Il. 23, v. 328. Als Ziel ist ein Pfahl aus Eichen- oder Kiefernholz eingeschlagen.

Theophr., H. pl. 3, 7, 1. Die meisten Bäume schlagen wieder aus, wenn man den Stamm abhaut, es sei denn, daß die Wurzeln vorher gelitten hätten. Die Kiefer [πεύκη] und Weißtanne [ἐλάτη] aber sterben noch in demselben Jahre sammt der Wurzel ab, wenn man auch nur den Wipfel abgehauen hat.

Theophr., H. pl. 3, 9, 1. Von der Kiefer [πεύκη] nimmt man eine zahme und eine wilde Art an. Auch die wilde theilt sich wieder in die idäische und die am Strande wachsende. Die idäische ist gerader, höher, und hat derbere Blätter; die Strandkiefer hat schmalere, zartere Blätter, eine glattere, zum Gerben brauchbare Rinde, was bei der idäischen nicht der Fall ist. Der Zapfen [στρόβιλος] der Strandkiefer ist rund und öffnet sich bald; der Zapfen der idäischen ist länger, grün, öffnet sich weniger. Das Holz der Strandkiefer ist fester. — Solche Unterschiede muß man sich bei nahe verwandten Gewächsen einprägen, u. s. w.

Theophr., H. pl. 9, 2, 1. Harz [ῥητίνη] gewinnt man auf folgende Weise: Man reißt die Kiefer [πεύκη] so an, daß auch ein Stück vom Kienholz [δᾷς] mit heraus kommt; dann sammelt sich

der Saft [ὑγρότης] in der Wunde. Bei der Weißtanne [ἐλάτη] und Pinie [πίτυς] nimmt man die Rinde so weg, daß man das Holz nur wenig verletzt. Beim Terpenthinbaum [τέρμινθος] [820] verwundet man sowohl den Stamm [στέλεχος] als die Aeste [ἀκρεμών]; jedoch fließt mehr und besseres Harz aus dem Stamm als aus den Zweigen.

Das beste Harz kommt vom Terpenthinbaum; ist es fest geworden, so hat es einen sehr lieblichen leichten Geruch. Nach ihm folgt an Güte das Tannen- und Pinienharz; beides ist leichter als Kiefernharz. Das letztgenannte ist das schwerste und pechartigste [πιττώδης], denn die Kiefer ist am kienreichsten [ἔνδαδος]. — Das Harz wird flüssig in Schläuchen weggetragen und verdickt sich erst später. — Uebrigens soll auch der Terpenthinbaum in Syrien zum Pechschweelen benutzt werden [πιττοκαυτεῖσθαι], denn dort ist ein ganzer großer Berg mit großen Terpenthinbäumen bewachsen. Einige sagen, man benutze auch die Pinie und die phönicische Ceder [κέδρος] zum Pechschweelen; doch mag Dies nur selten geschehn. Die Macedonier brauchen nur die männliche Kiefer, so nennt man diejenige, welche keine Früchte trägt [821], zum Pechschweelen. Von der weiblichen nehmen sie zuweilen Wurzeln, denn jede Kiefer hat kienige Wurzeln. Das schönste und reinste Pech wird aus Bäumen gewonnen, welche der Sonne und dem Nordwind recht ausgesetzt sind; an schattigen Stellen bekommt man unreines, schlammiges. Im vollen Schatten wächst nicht einmal eine Kiefer.

Auch die Jahrgänge sind in Rücksicht auf Menge oder Seltenheit des Peches sehr verschieden. In mäßigen Wintern entsteht vieles, schönes Pech, welches sich auch durch weißere Farbe auszeichnet; nach strengeren Wintern gewinnt man weniger und schlechteres. Hiernach also richtet sich die Menge und die Schönheit des Pechs, nicht nach der Menge der Früchte.

Bei Regenwetter soll aus demselben Kien mehr Pech gewonnen werden als bei trocknem, doch soll es bei letzterem weniger wässerig sein; winterliche und schattige Stellen sollen mehr liefern als sonnige und heitre. So berichten die Bewohner Macedoniens und des Ida.

Bei guten Kiefern füllen sich die zum Behufe des Harzschar-

[820]) Pistacia Terebinthus, Linné. — [821]) ?

rens gemachten Wunden in Jahresfrist wieder dergestalt, daß man wieder eine Harzernte bekommt; bei mittelmäßigen dauert es 2, bei schlechten 3 Jahre. Wird der Baum des Harzscharrens wegen öfters angehauen, so wird er endlich morsch und durch die Gewalt der Winde umgebrochen. Dann benutzt man noch das Kernholz und die Wurzeln zum Pechbrennen. — Uebrigens tragen die Kiefern nur Früchte, so lange sie jung sind; im Alter geben sie keine Früchte mehr, sind aber kienreich [δαδοφορεῖν].

Theophr., H. pl. 9, 3, 1. Will man in Macedonien Pech schweelen, so richtet man den Platz wie eine Tenne zu, doch so, daß er in der Mitte eine Vertiefung hat. Diese schlägt man recht fest, spaltet dann die Stämme [κορμός], und setzt die Scheiter [σχίζη] wie zum Kohlenbrennen [ἀνθρακεύειν] zusammen, nur nicht so hohl, sondern aufrecht neben einander. Ein recht großer Meiler hat einen Umfang von 180 Ellen, eine Höhe von 50 bis 60 Ellen. — Ist der Meiler aufgebaut, so deckt man ihn mit Reisig und dieses mit Erde so dicht, daß nirgends Feuer durchleuchtet; denn tritt dieser Fall ein, so verzehrt sich das Pech. Nun zündet man den Meiler in dem gelassenen Durchzug an, verstopft aber auch diesen späterhin mit Holz und Erde. Sodann beobachtet man den Meiler immerfort, und wirft, indem man auf eine Leiter steigt, da neue Erde auf, wo Rauch herauskommt, so daß nirgends Flamme hervorbrechen kann. Schon im Voraus ist übrigens im Boden des Meilers eine Abzugsrinne zurecht gemacht, durch welche das flüssige Pech in eine Grube fließt, die etwa 15 Ellen vom Meiler absteht, und in welcher es sich kühlt. — Das Schweelen dauert gewöhnlich 2 Tage und 2 Nächte. So lange wachen auch die Arbeiter, und bringen die Zeit damit hin, daß sie den Meiler vor dem Ausbruch von Flamme schützen, und daß sie opfern und beten, um dadurch vieles und gutes Pech zu erzielen.

Theophr. de causis plant. 3, 5. Die Kiefer [πεύκη] scheint für alle andre Gewächse unschädlich zu sein, wovon der Grund darin liegt, daß sie nur Eine und zwar in die Tiefe gehende Wurzel hat. Unter ihr gedeiht die Myrte [μύῤῥινος], der Lorbeer [δάφνη] und vieles Andre vortrefflich, obgleich die Kiefer einen dichten Schatten wirft.

Strabo 13, 1, 44 (p. 602, oder p. 356 ed. Tzsch.). Bei Troja muß man siebenmal über den Fluß Heptaporus, wenn man aus der Gegend der Schönen Kiefer [καλὴ πεύκη] nach dem

Dorfe Celänä und dem Tempel des Aesculap geht, welchen Lysimachus erbaut hat. Ueber die Schöne Kiefer schreibt aber Attalus, der erste König, also: „der Umfang betrage 24 Fuß, die Höhe von der Wurzel an ungefähr 67 Fuß; dann theile sich der Stamm in drei gleich weit von einander abstehende Theile, die sich wieder zu Einem Gipfel vereinen, der dann die ganze Höhe mit 2 Plethren und 15 Ellen vollendet[822]).

Plin. 16, 10, 16. In alten Zeiten galten Pinie [pinus] und Weißtanne [abies] und alle harzgebenden Bäume in Rom für ausländisch, weil sie nicht in der Nähe der Stadt wuchsen. Wir sprechen von ihnen ausführlicher, damit man die Gewächse kennen lernt, welche die Hauptwürze des Weines[823]) liefern. Die in Kleinasien und dem Morgenland wachsenden Harz tragenden Bäume erwähnen wir anderwärts; in Europa liefern es sechs mit einander verwandte Baumarten. Hierher gehört die Pinie [pinus] und die Kiefer [pinaster], welche beide schmale, lange, spitzige Blätter tragen. Die Pinie gibt das wenigste Harz, zuweilen auch etwas aus den Samen [nux], so daß sie kaum zu den Harzbäumen gerechnet werden kann.

Plin. 16, 10, 17 bis 19. Die Kiefer [pinaster] ist eigentlich nichts Andres als eine wilde Pinie [pinus], wird außerordentlich hoch, und ist von der Mitte an ästig, während bei der Pinie nur der Wipfel ästig ist. Sie gibt weit mehr Harz, und wächst auch in Ebnen. Manche sind der Meinung, die an der Küste Italiens wachsenden Bäume, welche man tibulus nennt, seien von dem Pinaster nicht verschieden; sie sind aber jedenfalls schlank, bis zu bedeutenderer Höhe astlos, daher zum Schiffsbau dienlich, übrigens fast harzlos. — Der Lärchenbaum [larix] gibt mehr Harz als Rothtanne [picea] und Weißtanne [abies]. Die eigentliche Kiefer [täda proprie dicta] gibt mehr und flüssigeres Harz als die Rothtanne [picea], und man gebraucht sie auch gern zu Feuern und zu Leuchten bei Opfern.

Alle diese harzigen Bäume geben, wenn sie angezündet werden,

---

[822]) Die ganze Höhe betrug demnach 230 Fuß. — Auf dem Thüringer Wald kommen, wie ich in meiner G. Naturgeschichte, Bd. 4, S. 599 u. 605, nachgewiesen, Kiefern von 150 Fuß und Weißtannen von 160 Fuß Höhe vor.

[823]) Harz galt bei den Römern für einen wichtigen Zusatz für Wein.

unmäßig viel Ruß, und sprühen die Funken ihrer Kohlen mit Knistern um sich her, mit Ausnahme der Lärche [larix], welche weder brennt noch Kohlen gibt, und höchstens ganz auf dieselbe Art im Feuer verzehrt wird wie die Steine [824]). — Alle die genannten Harzbäume sind immergrün [825]) und so nahe mit einander verwandt, daß selbst Kenner sie nicht leicht an den Nadeln [frons] unterscheiden [826]).

Bei den einzelnen Arten der Harzbäume bildet auch das Geschlecht Unterschiede [827]). Der männliche Baum ist kleiner und härter; der weibliche höher, hat auch fettere, einfachere, weichere Nadeln. Das Holz der männlichen Bäume ist hart, zeigt sich bei der Bearbeitung gedreht, läßt die Axt nicht so leicht eindringen, spaltet mit lauterem Schall, läßt die Axt nicht so leicht wieder los.

9) Pinie,

Pinus Pinea, Linné, *κουκκουναριὰ* der Neugriechen, pino, oder pino de pinocchi, oder pino domestico der jetzigen Italiäner, die Samen heißen pinocchi und pignoli; sie werden überall gern gegessen, und kommen auch nach Deutschland unter dem Namen Piniolen in Handel. — Heut zu Tage ist die Pinie nach Dr. Fraas' Beobachtung vorzugsweis in Arkadien gemein, auch werden von dort aus viele Piniolen in Handel gebracht. Auch in Italien wächst sie wild. Uebrigens findet sie sich, meist absichtlich angesät, um das ganze Mittelmeer, steigt aber, nach Stephan Endlicher's Untersuchung, nirgends über 1500 Fuß Meereshöhe.

Homer., Il. 13, v. 389 seqq. Vom Idomeneus getroffen stürzte Asius wie eine Eiche [δρῦς], Silberpappel [ἀχερωῒς] oder hochstämmige Pinie [πίτυς], welche die Zimmerleute auf den Bergen mit frisch geschliffenen Aexten gefällt haben, um Schiffe zu bauen.

Herodot. 7, 37. Als Miltiades von den Lampsacenern gefangen genommen worden, ward er durch die Freundschaft des lydi-

---

[824]) Sie brennt gut und gibt gute Kohlen.

[825]) Die Lärche ist nur sommergrün, verliert im Herbst die Blätter.

[826]) Das Folgende übergehe ich. Es liegt in ihm der Beweis, daß Plinius die verschiedenen Arten der Nadelbäume selbst nicht unterscheiden konnte.

[827]) Die alten Griechen und Römer sprechen sehr häufig auch da vom Unterschied männlicher und weiblicher Pflanzen, wo, wie bei den Harzbäumen, durchaus keiner vorhanden ist. Ich habe in der Regel derartige Bemerkungen übergangen.

schen Königs Krösus gerettet. Dieser ließ nämlich den Lampsacenern entbieten, „sie sollten den Miltiades freigeben, widrigenfalls wolle er sie ausrotten wie eine Pinie [πίτυς]. — Die Lampsacener überlegten hin und her, was wohl der Sinn dieser Drohung sein möchte; endlich trat einer der Aelteren auf, und erklärte, die Pinie sei der einzige Baum, der, wenn er gefällt ist [ἐκκόπτειν], keinen Stockausschlag gibt [βλαστὸν οὐδένα μετίει], sondern ganz und gar abstirbt." — Als nun die Lampsacener den Sinn der Drohung begriffen hatten, ließen sie den Miltiades frei.

Virgil., Ecl. 8, v. 65. Der schönste Baum der Wälder ist die Esche [fraxinus], der schönste der Gärten die Pinie [pinus], der schönste der Flüsse die Pappel [populus], der schönste der Hochgebirge die Tanne [abies].

Ovid., Metam. 10, v. 103 [628]).

Diosc. de m. m. 1, 86. Die Pinie [πίτυς] ist ein allbekannter Baum, gehört zu derselben Gattung wie die Kiefer [πεύκη], unterscheidet sich aber von ihr durch das Ansehn. Zu arzneilichen Zwecken verwendet man von beiden die Rinde, welche zusammenziehende Kräfte hat; auch der Rauch der Rinde wird benutzt. Die zerriebenen Blätter werden auf entzündete Stellen gelegt und schützen Wunden vor Entzündung. Zerriebene, mit Essig gekochte Blätter werden warm auf schmerzende Zähne gelegt. Eben so wird eine Abkochung der Blätter gegen Leberleiden getrunken. Dieselbe Wirkung zeigen die Rinde und die Blätter der Arve [στρόβιλος]. Auch das Kienholz [δαδίον] dieser Bäume wird in feine Späne zerschnitten, in Essig gekocht, und die Abkochung bei Zahnschmerz in den Mund genommen. Aus dem Holze der genannten Bäume gewinnt man auch einen Ruß, welcher zur Verfertigung der schwarzen Tinte [μέλαν γραφικὸν] und zur Verschönerung der Augenwimpern gebraucht wird; man gebraucht ihn auch für angefressene Augenwinkel, gegen das Ausfallen der Augenwimpern und gegen das Thränen der Augen.

Diosc. de m. m. 1, 87. Die Samen [καρπός], welche in den Zapfen [κῶνος] der Pinien [πίτυς] und Kiefern [πεύκη] sitzen, werden Pityis [πιτυΐς] genannt. Sie befördern die Verdauung und erwärmen etwas, sind auch für sich oder mit Honig gegen Husten und Brustübel brauchbar.

---

[628]) Diese Stelle sehe man bei der Hasel.

Plin. 15, 10, 9. Sehr groß ist der Zapfen [fructus], welcher die Piniolen [pinea nux] trägt, deren Kern [nucleus] in eine gewölbte Samenschale [lacunatus torus] eingeschlossen und außerdem in ein rostfarbiges Häutchen [ferruginis tunica] gehüllt ist, denn die Natur bettet die Samen so sorgsam und weich als möglich. Eine Sorte der Piniolen sind die Terentinischen, deren Schale [putamen] so dünn ist, daß man sie mit dem Finger zerbrechen kann [829]; sie werden deswegen schon am Baume leicht von Vögeln gefressen. Eine dritte Sorte ist die Sappinia, die von einem angepflanzten Harzbaume [picea] [830]) stammt, deren Kernschale [nucleorum putamen] eigentlich nur eine weiche Haut [cutis] ist, so daß man sie sammt dem Kerne verzehrt. Eine vierte Sorte, zu der Schwarzkiefer [pinaster] [831]) gehörig, wird Pityis [pityis] genannt, und liefert ein vortreffliches Mittel gegen den Husten. Die Tauriner [832]) nennen die in Honig gekochten Kerne [nucleus] derselben Aquicelen. — Die Sieger in den Isthmischen Spielen werden mit einem Pinienkranze geschmückt.

Plin. 16, 26, 44. Die Pinie [pinus] hat die sehr wunderbare Eigenschaft, daß sie zu gleicher Zeit reifende Früchte und solche hat, welche im folgenden Jahre reifen sollen, ja auch schon welche für das dritte Jahr [833]). Kein Baum gewährt so große Lieferungen. In demselben Monate, wo man einen Zapfen von ihm pflückt, reift schon wieder ein andrer, und in keinem Monat fehlen reifende. Zapfen, welche sich am Baume selbst öffnen, heißen Azanien, und sie verletzen, wenn sie nicht abgenommen werden, die andren.

Plin. 23, 8, 74. Die Piniolen [nux pinea] enthalten Harz, werden leicht gestoßen, mit Wasser eingekocht, getrunken, und heilen so das Blutspucken. Gegen Leibschmerzen trinkt man eine Abkochung der Rinde in Wein. Die Kerne [nucleus] der Piniolen

---

[829]) Noch jetzt zieht man eine Piniensorte, deren Samenschale dünn und zerbrechlich ist, wie man von der Wallnuß die weichschalige Sorte der Butternuß, von der Mandel die weichschalige Bruchmandel hat.

[830]) Picea bedeutet in der Regel die Rothtanne, zuweilen überhaupt einen Nadelbaum, hier wohl nichts Andres als pinus, Pinie.

[831]) Pinus Laricio, Poiret. — [832]) Jetzt Piemontesen.

[833]) Die Pinienzapfen reifen erst im vierten Jahre, hängen mit ihren starken Stielen sehr fest, und man sieht daher auf den Bäumen Zapfen von 3 und 4 verschiednen Jahrgängen.

stillen den Durst und helfen gegen Magensäure und Krankheit der Nieren. Die Mundhöhle und den Husten scheinen sie rauh zu machen. Mit Wasser, Wein oder Sekt oder einer Abkochung von Datteln [balanus] getrunken, führen sie die Galle ab. Gegen heftigeren Magenschmerz und Nierenübel mischt man Gurkensamen [cucumeris semen] und Saft von Portulak [porcilaca] hinzu.

Pallad. de r. r. 12, 7, 9. Die Pinie [pinus] gilt für einen Baum, der allen unter ihm stehenden Gewächsen nicht schadet. Man säet dessen Samen [nucleus] an warmen, trocknen Stellen im Monat Oktober und November, an kalten, nassen im Februar und März. Die Pinie liebt einen magren Boden und die Nähe des Meeres. Will man Berge oder andre Stellen besäen, so weist man der Pinie diejenigen an, wo kein andrer Baum gedeiht. Man pflügt und reinigt erst den Boden sorgfältig, streut die Samen wie Getreide und läßt sie leicht einhacken; tiefer als Handbreit dürfen sie nicht unter die Oberfläche kommen. Die jungen Stämmchen müssen vor dem Vieh geschützt werden, dessen Tritt ihnen schaden würde. Es ist gut, wenn man die Samen vor der Aussaat 3 Tage in Wasser weicht. Manche Leute glauben, die Piniolen würden durch Versetzung der Bäumchen wohlschmeckender, und sie verfahren daher wie folgt: Sie legen viele Samen in Blumentöpfchen [caliculus], die mit Erde und Mist gefüllt sind. Erscheinen dann die Bäumchen, so lassen sie nur das stärkste stehn und nehmen die übrigen hinweg. Ist jenes dreijährig, so gräbt man eine Grube in's freie Land, setzt es hinein, zerbricht das Töpfchen, und nun können die Wurzeln frei wachsen. Die Erde mischt man vorher mit wechselnden Lagen von Stutenmist. Beim Einsetzen ist darauf zu sehn, daß die einfache, gerade Pfahlwurzel bis zu ihrer Spitze unverletzt bleibt[834]). Ich habe übrigens die Erfahrung gemacht, daß die jungen Pinien, wenn sie richtig beschnitten werden [putatio], doppelt so kräftig wachsen. Die Piniolen können reif oder überreif vom Baume genommen werden, doch muß es geschehn, bevor sich die Zapfen öffnen. Die Kerne haben nur Dauer, wenn sie gereinigt sind[835]).

[834]) Pinienkerne, welche ich in gewöhnliche Blumentöpfe legte, trieben ihre lange Pfahlwurzel nach einigen Monaten durch das Bodenloch; die herausgetriebene Spitze verdarb und bald darauf das ganze Bäumchen. Man würde demnach wohl ungewöhnlich hohe oder unten ganz geschlossene, in diesem Falle aber sehr poröse Töpfe nehmen müssen. — [835]) Die Kerne nehmen, wenn sie

Geopon. 11, 10. Die Pinie [πίτυς] war einst eine Jungfrau, und ward zu gleicher Zeit vom Pan und vom Boreas geliebt. Sie gab dem Pan den Vorzug, und Boreas, hierüber ergrimmt, stieß sie von einem Felsen, so daß sie starb. Die Erde fühlte Mitleid mit der Jungfrau, und verwandelte sie in einen Baum gleiches Namens. Noch jetzt hegt dieser die Liebe zum Pan und bekränzt ihn mit seinen Zweigen; den Boreas aber haßt er und weint, wenn er von ihm angehaucht wird.

Geopon. 11, 11. Die Piniolen [στρόβιλος πίτυος] werden wie Mandeln [ἀμυγδαλῇ] vom Monat Oktober bis zum Januar ausgesät, dagegen im Juni geerntet, bevor die Etesien [836]) zu wehen beginnen, und die Samen [κόκκος] ausfallen, indem sich die Schuppen [καλύπτρα] öffnen.

10) Arve,

Pinus Cembra, Linné. — Wächst jetzt nicht in Griechenland, dagegen auf den Höhen der Alpen. Heißt italiänisch cembro, pino cembro, pino zimbro.

Diosc. de m. m. 1, 88. Werden die Arvennüsse [στρόβιλος] [837]) von der Schale befreit gegessen, oder mit süßem Wein und Gurkensamen [σικύου σπέρμα] getrunken, so reinigen sie die Blase und die Nieren. Mit dem Safte des Portulaks [ἀνδράχνη] eingenommen lindern sie den Magenschmerz, stärken den Körper, reinigen die Säfte. Man bedient sich auch der Arvenzapfen [ὅλος στρόβιλος], wie sie frisch vom Baume genommen und in süßem Wein gekocht worden, gegen alten Husten und Schwindsucht.

11) Ceder,

Pinus Cedrus, Linné. — Dieser wegen seines wohlriechenden, äußerst dauerhaften Holzes gepriesene, von Salomo zur Erbauung des prächtigen Tempels benutzte Baum findet sich jetzt auf dem Libanon und Taurus. — Da die alten Griechen und Römer nicht bloß diesen Baum, sondern auch die Wachholderbäume Cedern nannten, so bleibt es öfters ungewiß, was von beiden gemeint ist.

---

in ihrer Samenschale bleiben, bald einen ranzigen Geschmack an. Man befreit sie also von der harten Samenschale und von dem darunterliegenden zarten Häutchen, und trocknet sie gut. — [836]) Passatwinde. — [837]) Den Samen der Nadelbäume nennt Diosc. 1, 87 πιτυΐς, den Zapfen derselben κῶνος.

Theophr., H. pl. 4, 5, 5. In Syrien wächst die **Ceder** [*κέδρος*], welche zu dreirudrigen Schiffen benutzt wird[838].

Theophr., H. pl. 5, 8, 1. Auf den Gebirgen Syriens wachsen gewaltig hohe und dicke **Cedern**; es gibt einzelne, die von drei Männern nicht umspannt werden können, und in den Parks werden sie noch größer und schöner..

Plin. 16, 40, 76. Die Könige von Aegypten und Syrien sollen in Ermangelung von **Tannen** [abies] **Cedern** zu ihren Flotten verwendet haben. Die größte davon soll auf der Insel Cypern gestanden haben; Demetrius ließ sie zu einem Schiffe verwenden, das 11 Lagen von Ruderbänken über einander hatte; sie war 130 Fuß hoch und so dick, daß sie gerade von drei Mann umklaftert werden konnte.

Nachtrag. Wir haben bei den **Wachholdern** aus Dioscorides 1, 105 ersehn, daß die Alten aus **Wachholdern** sogenanntes **Cedernöl** bereiteten, damit todte Dinge einbalsamirten und dadurch sicher vor Verwesung schützten. — **Plinius** 24, 5, 11 u. 12 sagt, das Cedernöl heiße in Syrien cedrion und werde in Aegypten zum Einbalsamiren der Todten verwendet. Er beschreibt aber den Baum, aus welchem das Oel gewonnen wurde, nicht genauer. Daß Diodorus Siculus 1, 91 sagt, „die Aegyptier balsamirten die Leichen 30 Tage lang mit Cedernöl und andren Dingen ein", habe ich in meiner **Zoologie der Alten** S. 147 erwähnt. — Jedenfalls ist es wahrscheinlich, daß man sowohl aus Wachholdern als aus Pinus Cedrus, Linné, Oel gezogen und, ohne Rücksicht auf den Ursprung, unter dem Namen **Cedernöl** in Handel gebracht hat. — Es mögen hier noch einige, jenes Oel erwähnende Stellen folgen: **Plin.** 13, 13, 27 sagt: „Cassius Hemina, der älteste Verfasser von Jahrbüchern, sagt, daß Numa's Bücher 535 Jahre nach dessen Tode in seinen Sarge gut erhalten gefunden worden; sie seien mit **Cedernöl** getränkt gewesen [cedratos fuisse][839]. — In des **Horatius** Ars poëtica 332 bedeutet carmina linenda cedro: „die Gedichte sind der Unsterblichkeit werth"; — bei Persins 1, 42

---

[838]) Da die dreirudrigen (mit drei über einander stehenden Lagen von Ruderbänken versehenen) Schiffe sehr groß waren, also das stärkste Schiffsbauholz verlangten, so ist hier wohl Pinus Cedrus, Linné, gemeint.

[839]) Es geben auch Handschriften citratos und ceratos.

cedro digna loqui: „Worte sprechen, die der Unsterblichkeit werth sind". —

12) Tanne.

α) Die Weißtanne, Pinus Picea, Linné (Pinus Abies, du Roi; Pinus pectinata, Lam.; Abies pectinata, Decandolle), bildet auf den griechischen Bergen in 2500 bis 4000 Fuß Meereshöhe fast überall bedeutende Wälder, heißt jetzt ἔλατα und ἔλατος. — Sie ist auch auf den Höhen der Apenninen und Alpen heimisch, wächst jetzt weder in Sicilien noch in Spanien, die nördlichen Pyrenäen ausgenommen, wild. Die jetzigen Italiäner nennen sie abeto, abeto comune, abeto bianco, abezzo, die jetzigen Lombarden peccia, pescia, pezza.

β) Die Rothtanne, Pinus Abies, Linné (Pinus Picea, du Roi; Pinus excelsa, Lam.; Abies Picea, Miller), kommt jetzt in Griechenland, nach Fraas, südlich vom Pindus nicht vor; — ist jetzt auf den Apenninen, im südlichen und östlichen Frankreich, in Spanien nicht wild zu finden, dagegen auf den Alpen häufig, heißt bei den jetzigen Italiänern abeto rosso, abeto di Germania, bei den jetzigen Lombarden pezzo.

Homer., Il. 5, v. 560. Die Kämpfer wurden von der Hand des Aeneas wie hohe Weißtannen [ἐλάτῃ] gefällt.

Homer., Il. 14, v. 287. Als Juno dem Gott des Schlafes befohlen, den Jupiter einzuschläfern, setzte sich jener heimlich auf die höchste Weißtanne [ἐλάτῃ] des Berges Ida.

Homer., Od. 2, v. 424. Der Mastbaum des Schiffes, welches Telemach bestieg, war von Weißtannenholz [ἱστὸς εἰλάτινος].

Homer., Od. 5, v. 239. Auf der Insel der Kalypso standen Erlen [κλήθρη], Schwarzpappeln [αἴγειρος] und in den Himmel ragende Weißtannen [ἐλάτη]. Aus diesen Bäumen zimmerte sich Odysseus ein Fahrzeug.

Theophr., H. pl. 3, 7. Die meisten Bäume treiben, wenn man den Stamm abhaut, sofern die Wurzeln noch gesund sind, Stockausschlag [παραβλαστάνειν]; aber Kiefern [πεύκη] und Weißtannen [ἐλάτη] sterben sammt der Wurzel, wenn man auch nur den Wipfel abhaut. Uebrigens hat die Weißtanne eine merkwürdige Eigenschaft: Wenn nämlich der glatte Theil des Stammes abgehauen oder vom Winde abgebrochen wird (sie ist aber bis zu einer gewissen

Höhe glatt und astlos), so wächst eine Wulst um die Wunde, welche man Amphauxis oder Amphiphya nennt. Sie ist schwarz und sehr hart, so daß die Arkadier sie zu Bechern verwenden. Je stärker und saftreicher der Stamm, desto stärker wird die Wulst[840]).

Theophr., H. pl. 3, 9, 6. Man unterscheidet nach den Blättern männliche und weibliche Tannen. Diese sind bei dem männlichen Baume[841]) spitziger, stechender, sparriger, so daß der ganze Baum struppiger erscheint. Es liegt übrigens auch ein Unterschied im Holze, denn das des weiblichen Baumes ist weißer, weicher, leichter zu bearbeiten, auch ist der ganze Stamm länger; das Holz des männlichen Baumes ist bunter, breiter, härter, kerniger, und hat kein so gutes Ansehn. In dem Zapfen [κῶνος] des männlichen Baumes sind in der Spitze wenige Kerne [κάρυον]; in den Zapfen des weiblichen sind gar keine, wie die Macedonier sagen[842]). — Die Zapfen der Tannen sind so dichtschuppig, daß weder Schnee noch Regen durchdringt. Im Ganzen hat der Baum ein schönes Ansehn und wird viel höher als bei der Kiefer [πεύκη]. Das Holz der Tannen ist faserig, weich und leicht; das der Kiefern [πεύκη] kienig, schwer, fleischiger. Die Kiefer hat mehr Aeste [ὄζος], die Tanne härtere.

Theophr., H. pl. 5, 5, 1. Weißtannen [ἐλάτη] und Kiefern [πεύκη] tragen wagrecht liegend schwere Lasten, besser als Eichenholz.

Plin. 16, 10, 18. Die Rothtanne [picea] liebt die Gebirge und die Kälte. Man braucht sie bei Leichenfeierlichkeiten [feralis arbor], indem man sie als Zeichen eines Todesfalls vor die Thür stellt und mit ihren frischen Zweigen den Scheiterhaufen schmückt. Uebrigens nimmt man sie jetzt auch in die Häuser[843]) auf, weil sie sich gut beschneiden läßt [tonsili facilitate]. Sie liefert sehr viel Harz, unter welchem sich auch weiße Tropfen [gemma] finden, welche dem Weihrauch so ähnlich sind, daß man sie in der Mischung nicht mit den Augen unterscheiden kann; deswegen wird auf dem Markte zu Kapua Betrug mit diesen Tropfen getrieben. Alle Nadelbäume

---

[840]) Die genannte, die Weißtanne sehr auszeichnende Eigenschaft zeigt sich bei uns, wenn sie etwa arms- oder schenkelsdick ist.

[841]) Der männliche Baum ist jedenfalls die Rothtanne, der weibliche die Weißtanne. — [842]) ? — [843]) Pflanzt sie in die Höfe.

haben theils kurze, borstenartige Blätter, theils dickere und härtere wie die Cypresse. — Die Aeste der Rothtanne [picea] beginnen gleich über der Wurzel, sind mäßig lang, und hängen an den Seiten wie Arme. Eben so ist es bei der Weißtanne [abies], die man zum Schiffsbau sucht. Diese sieht aus wie die Rothtanne, wächst aber, als ob sie das Meer flöhe, auf den Bergeshöhen. Sie liefert vortreffliches Holz zu Bauten und vielen andren Zwecken. Harz ist bei der Weißtanne ein Fehler[844]), bei der Rothtanne die Hauptsache; sie schwitzt auch zuweilen durch die bloße Sonnenhitze etwas aus. Das Holz der Weißtanne ist ausgezeichnet schön; das der Fichte wird zu Schindeln, Faßdauben und einigen andren Dingen gespalten.

Plin. 16, 39, 76. Werden Lärchen [larix] und Weißtannen [abies] gefällt, so fließt noch lange Saft aus ihnen. Sie haben von allen Bäumen den höchsten und geradesten Stamm. Zu Masten und Segelstangen gibt man der Leichtigkeit wegen der Weißtanne den Vorzug. Der untere Theil des Weißtannenstammes ist astlos. Man schält [decorticare] und flößt [fluviare] ihn, und nennt ihn dann Sapinus; der obere Theil ist ästig, härter, und heißt Knüppelholz [fusterna]. An den Stämmen selbst ist die Nordseite die stärkste; die von feuchten, schattigen Standorten stammenden sind schlechter; die von sonnigen sind fester und dauerhaft. Deswegen zieht man in Rom die Tannen von der Westseite der Apenninen denen von der Ostseite vor. Auch das Land selbst macht einen Unterschied. Besonders werden die Tannen der Apenninen und Alpen geschätzt, in Gallien die des Jura und der Vogesen, auch sind die von Korsika, Bithynien, dem Pontus und Macedonien vortrefflich. Schlechter sind die äneatischen[845]) und arkadischen; am schlechtesten sind die vom Parnassus und von Euböa, weil sie ästig und gedreht sind, und leicht faulen.

Plin. 16, 40, 76. Eine ungeheure Weißtanne [abies] habe ich auf dem Riesenschiffe gesehn, welches auf Befehl des Kaisers Cajus[846]) den Obelisken für den Vatikanischen Cirkus aus Aegypten nach Rom gebracht hat. Sie hatte einen Umfang von 4

---

[844]) Das Holz der Weißtanne ist in der Regel ganz harzlos; nur ihre Rinde enthält Harz; bei der Rothtanne, Kiefer, Lärche, Eibe, Cypresse, dem Wachholder enthält das Holz Harz. — [845]) ? — [846]) Caligula.

Klaftern. Ein solcher Mast hat den Preis von 80,000 Sestertien oder mehr[847]).

13) Lärchenbaum,

Pinus Larix, Linné. — Dieser Baum wächst auf den Alpen und andren hohen Bergen Mittel-Europa's, in Griechenland gar nicht, dagegen auf den Bergeshöhen des nördlichen Italien's, wo er larice heißt, häufig. — Von ihm ist schon unter Nr. I viel die Rede gewesen.

Plin. 16, 10, 19. Die Lärche [larix] liebt ungefähr dieselben Standorte wie die Roth- und Weißtanne, hat ein ganz vortreffliches, fast unvergängliches Holz, welches röthlich ist und stärker riecht. Sie gibt auch etwas mehr Harz, und dieses ist honiggelb, zäher, wird niemals hart[848]).

Plin. 16, 40, 76. Für den größten Baum, der je in Rom gesehn worden, gilt der Lärchenbaum, welchen Kaiser Tiberius auf der Seegefechts-Brücke als ein Wunder hatte aufstellen lassen, und der sich bis zur Erbauung des Amphitheaters Kaiser Nero's erhielt. Es war ein Stamm von 120 Fuß Höhe, gleichmäßig 2 Fuß dick, woraus man schließen kann, was er für eine unglaubliche Höhe bis zum Wipfel gehabt haben mußte. Noch zu meiner Zeit war ein ähnlicher Wunderstamm in den Hallen der Schranken des Marcus Agrippa zu sehn. Er war 100 Fuß hoch, 1½ Fuß dick.

Plin. 24, 6, 19. Die zerriebnen und in Essig abgekochten Blätter der Rothtanne [picea] und Lärche [larix] sind gut gegen Zahnweh; die Blätter der Rothtanne werden in Honigwasser gegen Leberleiden getrunken. Uebrigens ist es eine ausgemachte Sache, daß nur solche Wälder, welche des Harzscharrens wegen angehauen sind, den Schwindsüchtigen und Denen sehr zuträglich sind, welche sich von langwierigen Krankheiten nicht erholen können, und daß die frische Luft solcher Wälder wohlthätiger wirkt, als eine Seereise[849]) nach

[847]) 80,000 Sestertien betragen nach jetziger Rechnung etwa 4000 Thaler in Gold. — [848]) Sie liefert noch jetzt aus der sich von selbst öffnenden oder absichtlich verwundeten Rinde den Venetianischen Terpenthin, und dieser gibt durch Destillation Terpenthinöl.

[849]) Noch jetzt empfehlen die Aerzte Denen, welche auf trocknen Höhen wohnen, wenn sie an der Lunge leiden, die Seeluft am Strande oder auf dem Schiffe, dagegen Denen, die am Seestrand oder in Niederungen wohnen, die reine leichte, trocknere Luft der Bergeshöhen.

Aegypten, und wohlthätiger als die Kräutermilch auf der Sommerseite der Berge.

14) Eibe,

Taxus baccata, Linné, μαυρέλατος der Neugriechen, tasso, albero della morte, libo der jetzigen Italiäner. — In Griechenland ist der Baum, wie Fraas berichtet, jetzt sehr selten und meist nur strauchartig auf den höchsten Gebirgen; — auf den Bergen Nord-Italiens kommt er noch an vielen Stellen vor. Frisch sind alle Theile giftig, die Früchte jedoch am wenigsten. Manche Aerzte benutzen ihn noch jetzt zu Heilzwecken.

Theophr., H. pl. 3, 10, 2. Von Eiben gibt es nur eine einzige Art [μονογενὴς ἡ μῖλος]. Sie hat einen geraden, schönen Wuchs, sieht der Weißtanne [ἐλάτη] ähnlich, wird aber nicht so hoch und hat mehr Aeste. Auch das Blatt ist dem der Weißtanne ähnlich, aber glänzender und weicher. Das Holz ist in Arkadien dunkelfarbig, purpurbraun, am Ida gelb und dem Wachholderholz [κέδρος] ähnlich, weswegen es die Holzhändler für letzteres ausgeben sollen. Es soll ganz Kernholz sein, wenn man die Rinde abgelöst hat [850]). Die Rinde [φλοιὸς] soll so rauh und auch so gefärbt sein wie beim Wachholder; die Wurzeln sollen aber klein, dünn und oberflächlich sein. Am Ida ist der Baum selten, dagegen häufig in Macedonien und Arkadien. Die Frucht ist rund, ein wenig größer als eine Bufbohne, weich, an Farbe roth. Man sagt, daß Pferde, Esel und Maulthiere sterben, wenn sie von den Blättern der Eibe fressen, die wiederkauenden Thiere aber nicht [851]). Die Frucht wird von manchen Menschen gegessen, ist süß und unschädlich [852]).

---

[850]) Bei uns ist das Kernholz der Eibe purpurbraun, das junge Holz gelblich-weiß wie beim Gemeinen Wachholder.

[851]) Ich habe in meiner Gem. Naturgesch. Bd. 1, S.635, 3. Ausg. bemerkt, daß auf den Kalkbergen bei Schnepfenthal, wo Eibenbüsche häufig sind und wo viele Kühe, Schafe, Hirsche, Rehe weiden, die Spitzen der Eiben immer abgebissen und wahrscheinlich als eine Art Gewürz in kleinen Portionen verzehrt sind, ohne daß man den geringsten Nachtheil an der Gesundheit jener Thiere bemerkt; daß dagegen ein gesunder Ziegenbock, dem ich im Stalle zur gewöhnlichen Futterzeit die Raufe mit frischen Eibenzweigen statt mit Heu füllte, nachdem er sich's hatte gut schmecken lassen, einige Stunden nachher starb.

[852]) Auch in Deutschland werden die Früchte oft von Kindern ohne Schaden genossen. In Italien sollen sie nach Dioscorides giftig sein, und auch Pollini gibt in seiner Flora veronensis an, daß sie giftig sind.

Cäsar de bello gall. 6, 31. Als Cäsar in Gallien den Ambiorix besiegt hatte, tödtete sich Kativolkus, welcher über die eine Hälfte der Eburonen regierte, durch das Gift der Eibe [taxus]; dieser Baum ist in Gallien und Germanien häufig.

Virgil., Ecl. 9, v. 30. Möchten deine Bienen die korsische Eibe [cyrnea taxus] meiden, möchten deine Kühe sich recht satt an Baum-Schneckenklee [cytisus] fressen und recht viel Milch geben!

Virgil., Georg. 2, 448. Die ityräischen Schützen führen Bogen von Eibenholz [taxus].

Colum. de r. r. 9, 4, 3. Von den Bäumen ist nur die Eibe den Bienen schädlich.

Diosc. de m. m. 4, 70. Die Eibe [σμῖλαξ], welche auch Thymalos [θύμαλος], bei den Römern Taxus [τάξος] heißt, ist ein Baum, welcher der Weißtanne [ἐλάτη] an Blatt und Wuchs ähnelt. Er wächst in Italien und in der narbonensischen Provinz Galliens. Junge Hühner, welche die Früchte der italiänischen Eibe fressen, sterben; Menschen, welche sie verzehren, bekommen Durchfall. Die narbonensische Eibe wirkt so kräftig, daß Leute, die in ihrem Schatten einschlafen, Schaden leiden, ja oftmals sterben. Dies sei gesagt, damit man sich in Acht nehmen möge[853]).

Plin. 16, 10, 20. Zu den Nadelbäumen gehört auch die Eibe [taxus], hat aber weder ein frisches Grün, noch eine schlanke Gestalt, sieht traurig und düster aus, hat keinen Saft[854]), und ist der einzige, welcher Beeren trägt. Die Frucht des männlichen Baumes ist schädlich[855]), und namentlich hat man in Spanien beobachtet, daß sie ein tödtliches Gift enthält. In Gallien hat man bemerkt, daß aus Eibenholz gefertigte Weinbecher den Tod bringen können. Sextius gibt an, daß die Griechen diesen Baum Smilax nennen, und daß er in Arkadien so gefährlich ist, daß Leute, welche unter ihm schlafen oder essen, sterben. Manche glauben, das Pfeilgift, welches wir Toxikon nennen, habe ursprünglich Taxikon geheißen. Uebrigens hat man die Erfahrung gemacht, daß der Baum sein Gift verliert, wenn man einen ehernen Nagel in ihn schlägt[856]).

---

[853]) Es läßt sich sehr wohl denken, daß die Ausdünstung der Eibe, wenn sie frisch beschnitten ist, schadet. Siehe meine Gem. Naturgesch. Bd. 4, S. 635.

[854]) Ist wohl gemeint, sie habe kein Harz, was jedoch nicht ganz richtig wäre, denn es ist Harz vorhanden.

[855]) Sollte heißen: die Frucht des weiblichen Baumes. — [856]) ?

Galen. de simpl. med. 8, 29. Die Eibe [σμῖλαξ ἢ τάξος] ist ein Baum, der tödtliches Gift enthält.

Nachtrag. Die Eibe wird von Lucanus 6, v. 645, und Silius Italicus 13, v. 595, als ein den Göttern der Unterwelt geweiheter Baum genannt; bei Silius Italicus 13, v. 210, auch als ein Baum, aus dessen Holze Lanzenschäfte gefertigt wurden.

15) Zerbrechliche Ephedra,

Ephedra fragilis, Linné. — Ein Strauch mit dünnen, gegliederten, mit Scheiden versehenen, blattlosen Aesten; Blüthen in Kätzchen, welche aus den Achseln der Scheiden hervorbrechen. Wächst an den griechischen und süd-italiänischen Ufern.

Diosc. de m. m. 4, 46. [Ἵππουρις.]

Plin. 26, 13, 83. Dasjenige equisetum, welches auch hippuris, ephedron und anabasis heißt.

16) Gemeine Ephedra,

Ephedra vulgaris, Rich. (Ephedra distachya, Linné). — Ein rings um das Mittelmeer wachsender Strauch.

Diosc. de m. m. 4, 51. Der Tragos [τράγος], welcher auch Skorpios und Traganos genannt wird.

b. Familie Pfeffer-Pflanzen, Pipereen.

1) Gemeiner Pfeffer,

Piper nigrum, Linné, μαῦρον πέπερι der Neugriechen, pepe der jetzigen Italiäner. — In Ostindien heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 20, 1. Der Pfeffer [πέπερι] ist eine Frucht und kommt von zweierlei Art [γένος] vor; die eine [857] ist rund wie eine Erve [ὄροβος], hat eine Schale [κέλυφος] und röthliches Fleisch [σάρξ] wie Lorbeeren [δαφνίς] [858]. Die andre Art [859] ist länglich, schwarz, hat Samen wie Mohn [σπερμάτιον μηκωνικόν]. Dieser Pfeffer ist viel kräftiger als der erstgenannte. Beide haben erhitzende Eigenschaften, und werden gegen Vergiftung durch Schierling [κώνειον] gebraucht.

---

[857]) Piper nigrum, Linné. — [858]) Die reife Frucht ist, wenn noch frisch, rothbraun. — [859]) Bezieht sich wohl auf die Paprika, Capsicum annuum, Linné, wovon Theophrast nur die getrockneten, schwärzlichen Früchte kennen mochte. Jetzt wird die Paprika in Süd-Europa viel gebaut.

Diosc. de m. m. 2, 188. Der Pfeffer [πέπερι] soll ein niedriger, in Indien heimischer Baum sein, dessen Früchte anfangs länglich sind wie Erbsenhülsen [λοβός]. Solcher Pfeffer hat inwendig Samen wie Gemeiner Hirsen [κέγχρος], und dieser Samen wird allmälig zum vollkommnen Pfeffer. Zur rechten Zeit öffnet sich die Frucht, und es dringen Trauben [βότρυς] aus ihr hervor, welche die allgemein bekannten Kerne [κόκκος] tragen. Die sauern [ὀμφακώδης] Kerne, welche weißer Pfeffer [λευκὸν πέπερι] sind, dienen vorzüglich gegen Augenübel und gegen Vergiftung. Der schwarze Pfeffer schmeckt besser, aber schärfer als der weiße, weil er reifer ist, und gibt deswegen ein besseres Gewürz. Man wählt zum Gebrauche den Pfeffer, welcher recht schwer, voll, schwarz, nicht sehr runzlig, dagegen frisch und ohne kleienartigen Staub ist. Jeder Pfeffer wärmt, befördert die Verdauung, ist gut für die Brust u. s. w.[860]).

Plin. 12, 7, 14. In Indien wächst die Pflanze, welche den Pfeffer [piper] erzeugt. Seine Körner sehn aus wie Wachholderbeeren, stehn aber nicht wie diese frei an den Zweigen, sondern liegen in kleinen Hülsen [siliqua], wie wir sie an den Schminkbohnen [faseolus] sehn. Werden diese Hülsen, bevor sie sich öffnen, abgepflückt, an der Sonne gedörrt, so geben sie den sogenannten langen Pfeffer; läßt man sie aber reif werden, so platzen sie, und in ihrem Innern zeigt sich der weiße Pfeffer, welcher dann an der Sonne dürr und runzlig wird und seine Farbe ändert. Durch schlechtes Wetter kann er verderben, verkohlen und leer werden, und heißt dann Brechma, was ein indisches Wort ist. Dieses Brechma ist schärfer und leichter als der gute Pfeffer, auch von blasser Farbe. Besser schmeckt der schwarze, milder der weiße[861]). Das Pfund langen Pfeffers kauft man für 15 Denare, während das Pfund des weißen 7, des schwarzen 4 Denare kostet. Es ist sonderbar, daß der Pfeffer sich beliebt gemacht hat. Andre Dinge empfehlen sich durch Süßigkeit, wieder andre durch Schönheit; der Pfeffer aber

---

[860]) Was Dioskorides von den Pfefferfrüchten sagt, beweist, daß man zu seiner Zeit über dieselben in Europa noch falsche Nachrichten hatte.

[861]) Was in der vor. Anm. von Dioskorides gesagt ist, gilt auch von Plinius. Er glaubt, der lange Pfeffer (Capsicum annuum, Linné) sei die eigentliche Pfefferfrucht; werde sie reif, so fänden sich in ihr die Pfefferkörner, welche als schwarzer und weißer Pfeffer in Handel kommen, also die Körner von Piper nigrum, Linné.

konnte nur durch seinen scharfen Geschmack und dadurch gefallen, daß er aus Indien kommt. Dort wächst er wild; bei uns wird er für Gold und Silber gekauft. — Verfälscht wird er mit Wachholderbeeren, welche merkwürdiger Weise seinen Geschmack annehmen; im Gewicht wird auch auf mancherlei Art betrogen.

Arrianus, Periplus maris Erythräi, p. 31 Geographiä veteris, ed. Oxon. Nach der Handelsstadt Nelecynda am südwestlichen Ufer Indiens kommen viele Schiffe, weil dort vortrefflicher Pfeffer [πέπερι] in Menge zu haben ist.

Nachtrag. Der Pfeffer wird auch noch mehrfach als Arznei, Gewürz und Handelswaare genannt, z. B. von Hippokrates, Horatius, Celsus, Persius, Martialis, Athenäus, vielfach von Galenus, Apicius.

c. Familie Kätzchen-Pflanzen, Amentaceen.

1) Gemeine Birke,

Betula alba, Linné. — Ist in Griechenland noch nicht wild gefunden worden, gedeiht auch, wie Fraas sagt, nicht, wenn man sie pflanzt. — In Nord-Italien wächst sie auf der Nordseite hoher Berge wild, heißt betula, bedollo.

Plin. 16, 18, 30. Der Spierlingsbaum [sorbus] und die Birke [betulla] lieben einen kalten Standort. Die Birke ist eigentlich ein gallischer Baum; ihre Rinde ist blendend weiß und dabei sehr dünn. Die Obrigkeiten gebrauchen ihre Ruthen zu Strafen; sie dienen auch zu Reifen und Korbrippen. In Gallien kocht man aus Birken auch Theer [bitumen].

2) Gemeine Erle,

Betula Alnus, Linné (Alnus glutinosa, Gärtner); κλῆϑρος und κλήϑρη der Neugriechen; alno, ontano der jetzigen Italiäner. — Jetzt in Griechenland sehr selten, an den Gewässern Italiens häufig.

Homer., Od. 5, v. 64. Auf der Insel der Kalypso wuchsen Erlen [κλήϑρη], Schwarzpappeln [αἴγειρος] und wohlriechende Cypressen [κυπάρισσος].

Theophr., H. pl. 3, 14, 3. Die Erle [κλήϑρα] kommt nur in Einer Art vor, wächst gerade, hat ein weiches Holz. Das Blatt ist dem des Birnbaums [ἄπιος] ähnlich, jedoch größer und adriger. Die Rinde ist rauh, inwendig röthlich, dient zum Färben

des Lebers[862]). Die Wurzeln sind oberflächlich. Sie wächst am Wasser, sonst nirgends.

Plin. 16, 36, 67. Pflanzt man Erlen [alnus] an Ufer, so wehren sie da dem Durchbruch des Wassers wie eine Mauer, geben auch, wenn sie abgetrieben werden, reichlichen Stockausschlag und großen Gewinn.

Nachtrag. Was Vitruvius und Plinius über das Erlenholz sagen, haben wir schon unter Nr. I gesehn. Sie wird auch sonst noch mehrfach erwähnt, z. B. bei Cicero, einigemal bei Virgil, ferner bei Lucanus, Juvenalis, Silius Italicus, Statius.

3) Gemeine Weißbuche,

Carpinus Betulus, Linné; γαῦρος der Neugriechen; carpine, carpine bianco o commune, carpino der jetzigen Italiäner. — In Griechenland hat Fraas den Baum nur bei Kapsa in Arkadien, und auch da selten, gefunden. In ganz Italien wächst er auf Hügeln und Bergen.

Vitruv. 2, 9[863]).

Colum. de r. r. 11, 2, 92. Die besten Griffe für ländliche Werkzeuge werden aus Ilexeiche, ferner aus Weißbuche, endlich aus Esche gemacht (manubrium iligneum, carpineum, fraxineum).

4) Hopfen-Weißbuche,

Carpinus Ostrya, Linné (Ostrya vulgaris, Ostrya carpinifolia). — Wächst noch jetzt in Griechenland wild, heißt dort ὀστρυά; ist in Italien häufiger als die Gemeine Weißbuche, heißt carpine nero, carpino, carpinella, ostria.

Theophr., H. pl. 3, 10, 3. Die Hopfen-Weißbuche [οστρύς], welche von Manchen auch ὀστρύα genannt wird, bildet nur Eine Art, und sieht dem Wuchs und der Rinde nach aus wie die Rothbuche [ὀξύη]; die Blätter sehn aus wie Birnblätter [φύλλον ἀπιοειδές], sind aber viel länger, spitziger, größer; sie haben viele Adern, welche von dem geraden, starken Mittelnerven auslaufen. Zwischen jenen Adern ist das Blatt runzlig, am Rande ist es feingesägt. Das Holz ist fest, farblos, weißlich; die Frucht ist klein,

862) Wird noch zum Färben und Gerben gebraucht.

863) Schon unter Nr. I abgehandelt. — Bei Plinius wird die carpinus an mehreren Stellen kurz erwähnt.

gedehnt, gelb, der Gerste [κριθή] ähnlich. Der Baum hat oberflächliche Wurzeln, wächst an Gewässern und in Schluchten. In Häuser soll man ihn nicht bringen, weil er bewirken soll, daß die Bewohner desselben einen schweren Tod haben.

Cato de r. r. 31. Das beste Holz für Oelpressen ist das der Hopfen-Weißbuche [carpinus atra].

Plin. 13, 20, 37 [864]).

5) Hasel,

Corylus Avellana, Linné; λεφτοκαρυά, φουντουκιά der Neugriechen; nocciolo, nocciuolo, avellano der jetzigen Italiäner. — Wächst noch jetzt in Griechenland, auch häufig in Italien wild; es werden da auch edlere Sorten in Gärten gezogen.

Theophr., H. pl. 3, 15. Die Hasel [ἡρακλεωτικὴ καρύα] wächst wild, und die Früchte der wilden sind so gut oder doch fast eben so gut wie die in Gärten gezogenen. Sie hält den Winter gut aus, wächst häufig auf Bergen, und trägt reichlich. Sie macht keinen Stamm [μηδὲ στελεχώδεις], sondern ist strauchartig [θαμνώδεις], und treibt lange, dicke Ruthen [ῥάβδος], welche weder junge Triebe noch Zweige haben [ἄνευ μασχαλῶν καὶ ἄνοζος]. — Die Blätter der wilden und zahmen Haseln sind gesägt, sehr denen der Erle [κλήθρα] sehr ähnlich. Die Haseln tragen reichlicher, wenn man ihnen immer die Ruthen abschneidet. Man hat zwei Sorten, die eine mit runden, die andre mit langen Nüssen [κάρυον]; die Nüsse der zahmen Hasel sind weißer. Die schönsten Früchte trägt sie [καλλικαρπεῖν μάλιστα] an nassen Stellen. Pflanzt man wilde Stämme in Gärten, so nehmen sie die Eigenschaften der zahmen an. Die Oberhaut der Hasel ist glatt, dünn, hat eigenthümliche weiße Flecke. Das Holz ist so zäh, daß man aus den geschälten dünnen Zweigen und den gespaltnen dickeren Körbe flicht. Eigenthümlich sind die Kätzchen [ἴουλος] der Hasel.

Cato de r. r. 9, 2. In einem Garten, der bei der Stadt liegt, pflanze unter Andrem Haselnüsse [nux avellana].

Virgil., Ecl. 1, v. 14; 5, v. 3; 5, v. 21; Georgic. 2, v. 65; 2, v. 299; 2, v. 395 [865]).

---

864) Plinius wiederholt das von Theophrast Gesagte.

865) Virgil nennt die Hasel corylus, erwähnt sie an den genannten Stel-

Ovid., Metamorph. 10, v. 86 seqq. Der göttliche Sänger Orpheus hatte sich auf einem Hügel niedergelassen, dessen Rücken eine ebne Fläche bildete und mit grünem Grase [graminis herba] bedeckt war. Es fehlte der Schatten; aber wie der Sänger in die Saiten griff, da kamen von allen Seiten die Bäume, seinen Tönen zu lauschen. Es kam die Eiche [Chaonis arbos][866], die Pappel [nemus Heliadum][867], die hohe Speiseeiche [esculus], die weiche Linde [tilia], die Buche [fagus], der unvermählte Lorbeer [innuba laurus][868], die zerbrechliche Hasel [corylus], die hohe, Speerschäfte gebende, astlose Weißtanne [abies], die von der Last ihrer Früchte gebeugte Ilex-Eiche [ilex], die festlich prangende Platane [platanus genialis], der bunte Ahorn [acer][869], die an Flüssen heimische Weide [salix], der am Wasser wachsende Lotos [lotos][870], der immergrüne Buchsbaum [buxus], die dünne Tamariske [myrica], die zweifarbige Myrte [bicolor myrtus][871], der gebogene Epheu [hedera], der rankende Weinstock [pampinea vitis], die von Weinreben umwundene Ulme [ulmus], die Manna-Esche [ornus], die Rothtanne [picea], der Erdbeerbaum [arbutus] mit rothen Früchten, die zähe, Sieger belohnende Palme [palma]. Es kam auch die Pinie [pinus] mit haarigem Wipfel, aus einem Menschen, dem von der Göttin Cybele geliebten Attis, durch Verwandlung entstanden; es kam die säulenförmige Cypresse [cupressus], in welche einst der Jüngling Cyparissus verwandelt worden.

Colum. de r. r. 5, 10, 14. Die Mandel [nux gräca] und die tarentinische Haselnuß [nux avellana] kann man auf folgende Weise säen: Man gräbt eine Grube, füllt sie einen halben Fuß hoch mit feiner Erde, und setzt einen Samen der Ferula

---

len nur kurz, betrachtet sie als wild wachsend, gebraucht an der letztgenannten Stelle das Adjektivum „colurnus".

866) Chaonia ist ein Theil von Epirus, wo die heiligen Eichen des Jupiter zu Dodona wuchsen. — 867) Die Heliaden, Töchter des Sonnengotts Helios, Schwestern des Phaëthon, wurden in Pappeln verwandelt.

868) Der Lorbeer sollte, der Sage nach, aus einer Jungfrau entstanden sein.

869) Der Ahorn kommt oft mit bunten Blättern vor.

870) Hier wohl der Celtis, Celtis australis, Linné, gemeint.

871) Vielleicht heißt die Myrte zweifarbig, weil die jungen Blätter auffallend lichter grün sind als die alten.

[ferula] hinein. Ist die Ferula hervorgewachsen, so wird sie gespalten, und in ihr Mark eine Mandel oder Haselnuß ohne Schale gesteckt und dann mit Erde zugedeckt. Dies thut man Ende Aprils oder in der ersten Hälfte des März.

Colum. de r. r. 7, 9, 6. Zu den Bäumen und Sträuchen, deren Früchte den Schweinen Nahrung geben, gehören auch die Haseln [corylus].

Diosc. de m. m. 1, 179. Die Haselnüsse [κάρυον ποντικόν], welche Manche auch dünne Nüsse [λεπτοκάρυον] nennen, sind schwer zu verdauen. Uebrigens trinkt man sie zerrieben und mit Honigwasser gemischt gegen alten Husten, auch geröstet mit etwas Pfeffer [πέπερι] zur Zeitigung des Katarrhs. Ganz verkohlt und mit Schmeer oder Bärenfett gemischt dienen sie, um neues Wachsthum der Haare zu bewirken, wo diese ausgefallen sind. Es gibt auch Leute, die behaupten, daß die verkohlten Schalen [κέλυφος] der Haselnüsse mit Oel zusammengerieben und in den Vorderkopf eingerieben die blaue Iris der Kinder schwarz machen.

Plin. 15, 22, 24. Die Haselnüsse [nux avellana, nux abellana] hießen sonst von ihrem Vaterlande Abellinen [872]). Nach Vorderasien und Griechenland sind sie aus dem Pontus gekommen und heißen deswegen auch pontische Nüsse [873]). Die Nüsse sind in eine weiche Hülle gekleidet. Der Keim sitzt in der Mitte des Kerns [874]). Man pflegt sie auch zu rösten.

Plin. 23, 8, 78. Die Haselnüsse [nux avellana] bewirken Kopfschmerz, blähen den Magen, bewirken aber eine auffallend schnelle Zunahme des Fettes im Körper. Geröstet heilen sie den Schnupfen, gerieben und in Honigwasser getrunken alten Husten. Manche werfen einige Pfefferkörner [granum piperis] hinzu, Andre trinken sie in Sekt.

---

[872]) Die Stadt Abella, auch Avella genannt, lag in Kampanien; eine Stadt Abellinum lag im Lande der Hirpiner, eine andre im Lande der Lukaner. — Uebrigens sagt Servius zu Virgil„ Georgic. 2: „Avellanä ab Avellano Campaniä oppido, ubi abundant, nominatä sunt."

[873]) Der Haselstrauch ist wohl in ganz Europa so wie Nord- und Mittel-Asien heimisch; aber gute Sorten sind jedenfalls aus einer Gegend in die andre verpflanzt worden.

[874]) Die Schale öffnet sich beim Keimen in zwei Hälften. Der Kern besteht aus zwei dicken Keimblättern, die nicht mit einander, sondern nur mit dem Keim verwachsen sind, welcher am spitzen Ende des Kerns zwischen ihnen sitzt.

Galen. de alim. facult. 2, 28. Die Wallnuß [βασιλικὸν κάρυον] wird jetzt auch allgemein nur Karyon genannt; sie ist von der Haselnuß [λεπτοκάρυον] verschieden; letztere ist viel kleiner, und wird von Manchen auch pontische Nuß genannt. Beide sind überall in Gebrauch, geben dem Körper wenig Nahrung, jedoch gibt die Haselnuß mehr als die Wallnuß. Die meisten Aerzte behaupten, man könne sich vor Gift sicher stellen, wenn man im Voraus die genannten Nüsse mit Raute [πήγανον] verzehrt.

Pallad. de r. r. 3, 25, 31. Den Haselstrauch zieht man aus Haselnüssen [avellana nux] und legt diese 2 Querfinger tief in die Erde. Er kann jedoch nach meiner Erfahrung auch sehr leicht durch junge Wurzeltriebe vermehrt werden. Der Februar ist die Zeit, wo Haseln gesäet oder gepflanzt werden. Sie lieben einen magren, feuchten, sandigen Boden und kühlen Standort.

6) Die Eichen,

Gattung Quercus, Linné. — Die verschiednen Arten dieser Gattung sind sich zum Theil einander sehr ähnlich, und es würde eben so vergeblich sein, wenn man in allen Stellen alter Schriftsteller sicher nachweisen wollte, welche Art sie meinen, als wenn man in deutschen sich abmühen wollte, überall zu bestimmen, ob unter Eiche Quercus sessiliflora oder pedunculata gemeint sei. — Als allgemeiner Name für Eichen ist bei den alten Griechen δρῦς, für Eicheln βάλανος, bei den Römern für Eichen quercus, für Eicheln glans anzunehmen.

Wir betrachten erst die vorzugsweis in Griechenland und Nord-Italien vorkommenden Eichenarten nach Gruppen, die sich nach äußerer Aehnlichkeit bilden lassen. Die neugriechischen Namen werden nach Fraas angegeben.

Gruppe 1:

α) Die Steineiche, Quercus sessiliflora, Smith (Q. sessilis, Ehrh., Q. Robur β, Linné, Q. Robur, Willdenow. — Wächst jetzt in Griechenland nicht häufig, wird dort δένδρον genannt. — Wächst in ganz Nord-Italien und heißt daselbst querce commune, quercia, rovere.

β) Die Stieleiche, Q. pedunculata, Ehrh. (Q. Robur, Linné). Als Abart ist Quercus pubescens und apennina zu betrachten. — Wächst in Griechenland, wo sie ebenfalls δένδρον heißt, nicht häufig; — in Nord-Italien ist sie häufig und heißt

eschio, querce, quercia, querce gentile, rovere. Im Gebrauche wird sie, wie bei uns, von der vorigen nicht unterschieden.

In Kalabrien wächst die Quercus brutia, Tenore, und die Q. Thomasii, Tenore. Die Früchte der letzteren werden von Menschen gegessen.

Gruppe 2:

γ) Die Ziegeneiche, Q. Aegilops, Linné. Blätter abfällig; Früchte für Menschen genießbar. — „Ist", sagt Fraas, „jetzt die schönste Eiche Griechenlands, vorzüglich die häufigste hochstämmige, heißt βελανιδιά." In Italien wohl nicht ursprünglich heimisch.

δ) Die Zerreiche, Q. Cerris, Linné. Blätter abfällig; Früchte für Menschen eßbar, erst im zweiten Jahre reifend. — Wächst in Nord-Griechenland, woselbst, wie Fraas berichtet, die gallä turcicä von ihr gesammelt werden. — In Nord-Italien an einzelnen Stellen, heißt da cerro, die Frucht cerra.

ε) Die Speiseeiche, Q. Esculus, Linné. Früchte für Menschen eßbar. — Fraas zweifelt an ihrem Vorkommen in Griechenland. — In Italien ist sie noch jetzt häufig, heißt querce esculo und rovero.

ζ) Die Falsche Korkeiche, Q. Pseudosuber, Santi. Blätter immergrün. — In Italien.

Gruppe 3:

η) Die Ilexeiche, Q. Ilex, Linné, wovon Q. Smilax, L., eine Abart, hat immergrüne Blätter, ist der Korkeiche sehr ähnlich, trägt jedoch keinen Kork. — In Griechenland, wo sie δρῦς, auch πουρνάρι und ἀριὰ heißt, nicht selten; — in Italien ist sie häufig, heißt leccio und elice.

ϑ) Die Ballotaeiche, Q. Ballota, Linné, mit eßbaren Früchten, jetzt in Griechenland ziemlich selten, πρινάρι genannt; in Nord-Afrika, Spanien, Portugal heimisch, in Italien, wie es scheint, nicht.

ι) Die Kermeseiche, Q. coccifera, Linné. Blätter immergrün. Jetzt in Griechenland häufig, πρινάρι genannt. Von ihr sammelt man die zum Rothfärben dienenden Schildläuse, welche unter dem Namen Kermeskörner in Handel kommen. „Die meisten", sagt Fraas, „werden im Gouvernement Parnassis und Mantinea gesammelt; sie heißen πρινοκούκκι.

κ) Die Gallapfel-Eiche, Q. infectoria, Oliv. — Wächst in

Kleinasien und gibt die vielfach zum Schwarzfärben benutzten levantischen Galläpfel.

Gruppe 4:

λ) Die Korkeiche, Q. Suber, Linné, hat immergrüne Blätter; ihre dicke, leichte, elastische Rinde gibt den Kork. Der Baum ist jetzt in Spanien und Portugal häufig, kommt auch in Nord-Afrika, Kleinasien, Arkadien, an mehreren Stellen Italiens vor, heißt bei den Neugriechen φελλὸς und eben so die Rinde, bei den jetzigen Italiänern sovero, sughero, suvero.

Homer., Od. 9, v. 184 seqq. Die Höhle des Cyklopen war von Lorbeer [δάφνη] umschattet, der Hof von einer Wand umschlossen, die aus Steinen, langen Pinien [πίτυς] und hochwipfeligen Eichen [δρῦς ὑψίκομος] gebaut war.

Homer., Od. 10, v. 241. Circe gab den in Schweine verwandelten Gefährten des Odysseus Ilex-Eicheln [ἄκυλος][875]), andre Eicheln [βάλανος], und Früchte der Kornelle [κρανείη].

Homer., Od. 13, v. 400. Die Schweine des Hirten Eumäus ernähren sich von wohlschmeckenden Eicheln [βάλανος] und Wasser; bei solcher Mast werden Schweine fett.

Homer., Od. 14, v. 10 seqq. Eumäus hatte den Schweinehof mit Steinen und Dornen [ἄχερδος] umgeben, und diesen Zaun noch mit dicht stehenden Palisaden aus Eichen-Kernholz [μέλαν δρυός].

Homer., Od. 14, v. 327. In Dodona hört man den Willen des Zeus aus einer hochwipfligen Eiche [δρῦς].

Homer., Od. 21, v. 43. Die Thürschwelle des Gemaches der Penelope war von Eichenholz [δρύϊνος].

Homer., Il. 5, v. 93. Als Sarpedon schwer getroffen niedersank, legten ihn seine Gefährten unter eine schöne, dem Zeus geweihete Speiseeiche [φηγός][876]).

Homer., Il. 6, v. 237. Hektor kam an das Skäische Thor Troja's und an die dort stehende Speiseeiche [φηγός].

Homer., Il. 7, v. 60. Minerva und Apollo setzten sich auf eine dem Jupiter geheiligte Speiseeiche [φηγός].

[875]) Plinius sagt 16, 6, 8, Homer verstehe unter ἄκυλος Ilex-Eicheln.

[876]) Daß unter φηγὸς bei Homer auch jede andre Eichenart gemeint sein kann, läßt sich nicht leugnen, so wie wir im Gegentheil bei Hesiodus sehn werden, daß die Eichen, deren Früchte den Menschen Nahrung geben, unter δρῦς mit begriffen sind.

Hesiod., Opera et dies, v. 228 seqq. Wo gerechte Menschen wohnen, da ist die Hungersnoth unbekannt. Ihnen geben die Götter reichlichen Lebensunterhalt, Eichen [δρῦς], die mit Eicheln [βάλανος] beladen sind, Honig, Schafe.

Hesiod., Op. et d., v. 434. Aus Eichen [δρῦς] mache das Scharholz des Pfluges, aus Prinos [πρῖνος] die Sterzen[877]).

Herodot. 1, 66. Nach dem Tode des Lykurgus wurden die Spartaner bald mächtig, bekamen Lust zu Eroberungen, und fragten in Delphi an, „ob sie wohl Arkadien erobern könnten". Die Pythia antwortete: „In Arkadien wohnen viel eichelverzehrende Männer [βαλανηφάγοι ἄνδρες], die werden euch zurückschlagen"[878]).

Theophr., H. pl. 3, 4, 6. Die Arkadier sagen, daß an der Prinoseiche [πρῖνος] die Frucht ein ganzes Jahr bis zum Reifwerden bedarf [ἐνιαυτῷ τελειοῦν], denn sie reift [πεπαίνειν] zugleich die vorjährige [ἔνος], während die heurige [νέος] wächst; daher hat diese Eiche beständig Früchte[879]).

Theophr., H. pl. 3, 7, 3 seqq. Die Prinoseiche [πρῖνος][880]) trägt das Kermeskorn [τὸν φοινικοῦν κόκκον][881]). — Unter den Bäumen zeichnet sich die Eiche [δρῦς][882]) durch ihre vielen Auswüchse aus. So trägt sie den kleinen Gallapfel [κηκίς], auch den harzigen, schwarzen, ferner den maulbeerartigen, harten, zähen, jedoch seltener, und einen, der bei der Reife einem Ochsenkopfe einigermaßen ähnlich ist und im Innern einen Kern hat, welcher dem der Olive ähnelt. An Eichen wächst auch der sogenannte Pilos, ein wolliges, weiches, einen harten Kern einschließendes Kügelchen, dessen man sich zu Dochten bedient, denn es brennt, gleich dem schwarzen Gallapfel, gut. Auch tragen die Eichen Kügelchen, welche einen Schopf und im Frühjahr einen Saft haben, der sich wie Honig an-

---

877) Das Adjektivum πρίνινος braucht Hesiodus V. 427. — Vielleicht ist mit πρῖνος die Zerreiche, vielleicht auch die Kermeseiche gemeint.

878) „Noch jetzt", sagt Fraas S. 252, „essen die Arkadier Eicheln, und werden deswegen βαλανάφαγοι genannt.

879) Da nur die Zerreiche, Quercus Cerris, Linné, die genannte Eigenschaft der Früchte hat, so muß sie hier unter Prinoseiche gemeint sein, falls keine Verwechslung Statt findet, welche sehr möglich.

880) An dieser Stelle ist die Prinoseiche ohne Zweifel die Kermeseiche, Quercus coccifera, Linné. — 881) Die Kermes-Schildlaus.

882) Δρῦς ist hier als allgemeine Bezeichnung der Eichen zu nehmen.

fühlt und wie Honig schmeckt. In den Zweigwinkeln wächst auch ein buntes, hohles Kügelchen mit weißen oder schwarzen Fleckchen, in der Mitte ist es scharlachroth und glatt; öffnet man es, so zeigt es sich schwarz und verdorben. Zuweilen wächst auch ein bimssteinartiges Steinchen an Eichen. Auf den Blättern wachsen an der Rippe weiße Kügelchen, welche, so lange sie noch zart sind, durchscheinend und wässerig sind; sie enthalten zuweilen Fliegen in sich; werden sie reif, so verhärten sie sich wie Galläpfel. Auf den Wurzeln der Eichen und um sie herum wachsen Schwämme [883], auf den Aesten Loranthen [ἰξία] [884]). Nach Hesiodus erzeugt die Eiche auch Honig und Bienen [885]). Dieser Honig kommt zwar aus der Luft [886]), lagert sich aber vorzugsweis auf Eichen ab. Die Asche des verbrannten Eichenholzes soll Potasche [λίτρον, eine andre Lesart hat νίτρον] geben [887]).

Theophr., H. pl. 3, 8. Man unterscheidet verschiedne Arten von Eichen. Manche Arten werden zahm, andre wild genannt, ohne daß man dabei auf den Wohlgeschmack der Frucht Rücksicht nimmt, denn die Speiseeiche [φηγός] [888]) hat die wohlschmeckendste und heißt dennoch wild. Zahm nennt man diejenigen, welche auf kulturfähigem Boden wachsen und ein glatteres Holz haben; aber die Speiseeiche hat rauhes Holz und wächst auf Bergen. Manche Leute nehmen 4 Arten von Eichen an, andre 5, auch werden die Benennungen verwechselt. So nennen Manche die Eiche, welche schmackhafte Früchte trägt, Hemeris [ἡμερίς], Andre Etymodrys [ἐτυμόδρυς] [889]), und so geht's auch bei andren Eichen. — Die Bewohner des Ida unterscheiden die Hemeris, Aegilops [αἰγίλωψ], Breitblättrige [πλατύφυλλος] [890]), Speiseeiche [φηγός], Kork-

---

[883]) Unsre Eichen tragen ebenfalls sehr viele Galläpfel von verschiednem Ansehn, auch mehrere Arten von Schwämmen. — [884]) Loranthus europäus, L.

[885]) Die Blätter unsrer Eichen schwitzen in manchen Jahren vielen Honig aus. — [886]) Kommt aus den Blättern.

[887]) Man vergleiche Plin. 16, 8, 11.

[888]) Es ist, wie schon gesagt, nicht nachzuweisen, daß φηγὸς der alten Griechen der esculus der Römer sei; im Deutschen paßt jedenfalls der Name Speiseeiche, weil φηγὸς gewiß von φαγεῖν, essen, wie esculus von esca, Speise, kommt. — [889]) Als für Menschen eßbar haben wir die Früchte der Ziegeneiche, Zerreiche, Speiseeiche, Ballotaeiche kennen gelernt. — Welche Eichenart unter Hemeris zu verstehn, ist ungewiß.

[890]) Auch die Breitblättrige läßt sich nicht bestimmen.

eiche [ἀλίφλοιος], welche auch Euthyphloios [εὐθύφλοιος] heißt. Die schmackhaftesten Früchte trägt die Speiseeiche, nach ihr folgen an Wohlgeschmack die der Hemeris, dann die der Breitblättrigen, endlich der Korkeiche; die Aegilops[891]) trägt Früchte von schlechtem Geschmack. Es kommt auch vor, daß eine Eichenart an einem Orte gut-, am andern schlecht-schmeckende Früchte trägt. Auch sind die Eicheln an Größe, Gestalt und Farbe verschieden. Eine Eigenthümlichkeit findet sich ferner bei der Speise- und Korkeiche, daß nämlich theils an den Eicheln, theils an den Fruchtbechern steinige Auswüchse vorkommen. Sie unterscheiden sich auch an den Blättern, Stämmen, dem Holz, der ganzen Gestalt. — Die Hemeris wächst weder gerade und lang, noch wird sie glatt, sondern ist sparrig, ästig, niedrig. Das Holz ist fest, jedoch weniger dauerhaft als bei der Speiseeiche [φηγός], deren Holz am längsten dauert und am wenigsten fault. Auch sie wächst nicht gerade, obgleich ihr Wuchs gerader ist als bei der Hemeris. Der Stamm der Speiseeiche ist sehr dick, das Ganze kurz, dabei hat sie viele Zweige. — Die Aegilops [αἰγίλωψ] hat den geradesten, höchsten und glattesten Stamm und ein sehr festes Holz. Auf kulturfähigem Boden wächst sie nicht oder selten. — Die Breitblättrige [πλατύφυλλος] steht ihr an Geradheit und Höhe des Stammes am nächsten, ist aber nebst der Korkeiche [ἀλίφλοιος] zu Bauholz am schlechtesten, so wie beide auch weder zum Brennen taugen, noch brauchbare Kohlen geben; auch ist die Breitblättrige nächst der Korkeiche dem Wurmfraß am meisten unterworfen. — Die Korkeiche hat einen dicken Stamm, jedoch ist dieser locker und wird hohl, sobald er dick wird. Zu Bauholz ist er unbrauchbar und fault am leichtesten. Nur diese Eichenart soll, obgleich sie nicht hoch wird, vom Blitze getroffen werden, und deswegen brauchen die Aeolier das Holz nicht bei Brandopfern.

Alle Arten von Eichen tragen Galläpfel [κηκίς], doch ist zum Gerben nur die Hemeris [ἡμερὶς] brauchbar. Die Galläpfel der Aegilops [αἰγίλωψ] und der Breitblättrigen [πλατύφυλλος] sehen aus wie die der Hemeris, sind aber glatter und unbrauchbar. Sie trägt auch schwarze Galläpfel, mit denen man Wolle färbt.

Was Einige Phaskon [φάσκον] nennen, ist ein zersetzter Aus-

[891]) Ziegeneiche, Quercus Aegilops, Linné.

wuchs, den die Aegilops allein trägt; er ist eisgrau, und hängt oft ellenlang wie ein Lumpen herab [892]). Dieser Auswuchs kommt aus der Rinde der Zweige. — Auch die Korkeiche [ἀλίφλοιος] hat schwärzliche, kurze Auswüchse. — So unterscheiden die Bewohner des Ida die Eichen.

Die Macedonier nennen 4 Arten: 1) Etymodrys [ἐτυμόδρυς], welche die wohlschmeckenden Früchte trägt; 2) die Breitblättrige [πλατύφυλλος] mit bitteren; 3) die Speiseeiche [φηγὸς] mit runden; 4) die Aspris [ἄσπρις] [893]). Diese letztere halten manche Leute für ganz unfruchtbar, andre sagen nur, ihre Frucht sei so schlecht, daß kein Vieh sie fresse, das Schwein ausgenommen, und auch dieses rühre sie bloß bei Mangel an andrer Nahrung an, und bekomme darauf einen kranken Kopf. Auch das Holz der Aspris ist schlecht, und behauen ganz unbrauchbar, weil es dann zerreißt und zerfällt. Unbehauen ist es besser und wird so auch in Gebrauch genommen. Zum Verbrennen und Verkohlen taugt es nicht. Die Kohle platzt und wirft Funken, doch kann sie von dem Schmid gebraucht werden. Er brennt sie lieber als andre Kohlen, weil sie schnell verlischt, wenn das Blasen aufhört, und weil sie sich daher nicht schnell verzehrt. — Das Holz der Korkeiche [ἀλίφλοιος] ist nur zu Wagenachsen und ähnlichen Dingen brauchbar.

Dies sind die Unterschiede der Eichenarten [δρῦς].

Theophr., H. pl. 3, 16. Der Prinos [πρῖνος] [894]) hat ein Eichenblatt [φύλλον δρυῶδες], doch ist es kleiner und am Rande stachlig; die Rinde ist glatter als an der Eiche [δρῦς]. Der Baum wird so groß wie eine Eiche, wenn Standort und Boden günstig sind. Das Holz ist dicht und fest; es sind viele, tief gehende Wurzeln vorhanden. Auch die Frucht ist eichelartig [βαλανώδης], aber die Eichel [βάλανος] ist klein. Die neue Frucht erscheint, wenn die vorjährige noch da ist, denn letztere wird spät reif; daher sagen Einige, sie trage zweimal [895]). Außer den Eicheln trägt der Baum auch rothe Kör-

---

892) Jedenfalls eine Flechte gemeint, namentlich die Haarflechte, Parmelia plicata, Sprengel (Lichen plic., Usnea plic.).

893) Alle vier nicht sicher bestimmbar.

894) Prinos muß hier, wie Theophr. 3, 7, 3, die Kermeseiche sein.

895) Die Eigenschaft, die alten Früchte zu behalten, bis neue da sind, kennt man jetzt nur an der Zerreiche. – Fast möchte man übrigens glauben, Theo-

ner [896]). Er trägt auch den Loranthus [ἰξία] und die Mistel [ὑφεαρ] [897]), so daß der Baum zuweilen zu gleicher Zeit viererlei Früchte hat, zweierlei eigne nämlich und zweierlei fremde, die vom Loranthus und von der Mistel. Der Loranthus wächst auf der Nordseite des Baums, die Mistel auf der Südseite.

Die Arkadier nennen einen Baum Smilax [σμῖλαξ]; er ist dem Prinos ähnlich, hat aber stachellose, weichere Blätter, auch ist sein Holz nicht, wie beim Prinos, fest und dicht, sondern bei der Bearbeitung weich.

Der Baum, welchen die Arkadier Korkeiche [φελλόδρυς] nennen, wird von den Doriern Aria [ἀρία] genannt; sein Holz ist weicher und lockerer als das des Prinos, aber härter und dichter als das der Eiche [δρῦς]. Hat man den Baum geschält [φλοΐζειν], so zeigt sich das Holz weißer als beim Prinos, dunkler als bei der Eiche [δρῦς]. An Blättern gleicht die Korkeiche beiden, doch sind sie größer als beim Prinos, kleiner als bei der Eiche. Die Frucht ist kleiner als beim Prinos, so klein wie die kleinsten Eicheln, schmeckt besser als beim Prinos, bitterer als bei der Eiche. Einige nennen die Frucht des Prinos und der Korkeiche Akylos [ἄκυλος], die der Eiche Balanos [βάλανος].

Theophr., H. pl. 3, 17. Die Korkeiche [φελλὸς] [898]) wächst in Tyrrhenien [899]), hat einen einfachen Stamm, wenig Aeste, ist hoch und hat ein festes Holz. Die Rinde ist sehr dick, zerrissen wie bei der Pinie [πίτυς], jedoch in größere Stücke. Das Blatt ist wie bei der Esche [μελίη], dick und länger; der Baum ist nicht immergrün, sondern läßt die Blätter fallen [οὐκ ἀείφυλλον, ἀλλὰ φυλλοβολοῦν]. Die Frucht ist eichelartig [βαλανηρὸς] wie bei der Aria [ἀρία] [900]). Man schält die Rinde ab, und behauptet, sie müsse

---

phrast denke sich Zerr- und Kermeseiche als einerlei. Siehe oben Theophr. 3, 4, 6, u. 3, 7, 3.

[896]) Kermeskörner. — [897]) Viscum album, Linné.

[898]) Die Blätter der Korkeiche sind immergrün. Theophrast beschreibt sie anders, wahrscheinlich weil er hierüber falsche Nachrichten hatte. Unter Eschenblättern meint er wahrscheinlich die einzelnen Blättchen des Eschenblattes. — Sein tyrrhenischer Phellos ist wohl mit dem griechischen Phellodrys einerlei, aber der tyrrhenische lieferte besseren Kork.

[899]) Etrurien. — [900]) Von der Ariaeiche ist eben in Theophr. 3, 16, 3 die Rede gewesen.

ganz abgeschält werden [901]), widrigenfalls leide der Baum. Die Rinde ersetzt sich in etwa 3 Jahren.

Theophr., H. pl. 4, 15, 1. Es gibt Theile der Bäume, die man nicht wegnehmen kann, ohne Schaden zu thun. Fast alle Bäume gehen aus, wenn man die Rinde ringförmig wegnimmt, ausgenommen die Andrachne [ἀνδράχνη, ἀνδράχλη] [902]), nur darf man nicht tief in ihr Fleisch schneiden oder den Gipfeltrieb wegnehmen. Auch die Korkeiche [φελλὸς] ist ausgenommen, welche noch besser als zuvor gedeihen soll, wenn man ihr die Rinde ganz nimmt. Auch den Kirschbaum [κέρασος], den Weinstock [ἄμπελος] und die Linde [φίλυρα] schält man [903]). — Man sucht auch Bäume, denen Rindenstücke genommen worden, dadurch zu retten, daß man die Wunde mit Schlamm bestreicht und diesen mit Rinde, Rohr u. s. w. umwickelt. Der Prinos [πρῖνος] und die Eiche [δρῦς] widerstehn, wenn ein Stück Rinde abgeschält ist, noch lange. Ueberhaupt wird das Wegnehmen der Rinde nur tödtlich, wenn die Wunde groß ist; im Gegentheil schadet sie natürlich nicht.

Cato de r. r. 5, 7 u. 8. Fehlt es an Stroh, so streue man den Schafen und Rindern Ilex-Laub [frons ilignea] [904]). — Im Herbst sammle man Laub von Pappeln, Ulmen, Eichen [frons populnea, ulmea, quernea], trockne es, und gebe es den Schafen im Winter.

Varro de r. r. 3, 16. Die besten Bienenstöcke sind die aus Kork [cortex] gemachten.

Virgil., Georgic. 2, v. 14 seqq. Aus Samen zieht man Kastanienbäume [castanea], die hohen, dem Jupiter heiligen Speiseeichen [aesculus], und die bei den Griechen orakelspendenden Eichen [quercus] [905]).

---

[901]) Man läßt beim Schälen eine dünne Rindenschicht stehn. Der Baum leidet aber, wenn man ihn nicht alle 4 bis 8 Jahre schält.

[902]) Arbutus Andrachne, Linné.

[903]) Von der Andrachne, dem Weinstock, dem Jelängerjelieber nimmt man die sich von selbst immer ablösende äußere Rindenschicht weg. — Warum der Kirschbaum hier genannt wird, weiß ich nicht. Das Abnehmen eines 2 Linien breiten Rindenrings schadet ihm allerdings nicht, macht kräftige Bäume sogar mitunter noch fruchtbarer. — Die Linde schält man, um den Bast zu benutzen, und der ringförmig geschälte Stamm stirbt dann.

[904]) Quercus Ilex, Linné.

[905]) Bezieht sich auf das Orakel zu Dodona.

Vitruv. de archit. 2, 9[906]).

Colum. de r. r. 6, 3, 6. Vom ersten Juli bis zum ersten November muß man das Rindvieh vorzugsweis mit Laub füttern, wozu sich am besten das von Ulmen, Eschen und Pappeln paßt; von geringerer Güte ist für diesen Zweck das Laub von Ilex-eiche [frons ilignea], von der gemeinen Eiche [frons quernea][907]) und vom Lorbeer. Hat man genug Feigenblätter, so können sie ebenfalls zur Fütterung dienen. Die Ilex-Blätter sind besser als die der gemeinen Eiche, aber man muß sie von der Ilexsorte nehmen, welche keine Stacheln hat[908]); auch den Wachholder frißt das Vieh wegen seiner stechenden Spitzen nicht. Im November und December, zur Saatzeit, müssen die Ochsen tüchtig gefüttert werden; sie bekommen dann Eicheln [glans] mit Spreu [palea], oder eingeweichte Lupinen [lupinus], oder eingeweichte Erven [ervum][909]) mit Spreu, oder eingeweichte Saat-Platterbsen [cicercula][910]) mit Spreu, oder Weintrestern [vinacea] mit vieler Spreu, oder, wenn alles Das fehlt, Heu.

Colum. de r. r. 7, 9, 6. Für Schweine passen sich vorzugsweise Wälder aus Eichen [quercus], Korkeichen [suber], Rothbuchen [fagus], Zerreichen [cerrus], Ilexeichen [ilex], wilden Oelbäumen [oleaster], Haseln [corylus], Weißdorn [alba spina][911]), Johannisbrod [gräca siliqua], Wachholder [juniperus], Celtis [lotus][912]), Pinie [pinus], Kornelle [cornus], Erdbeerbaum [arbutus], Pflaumen [prunus], Paliurus [paliurus][913]), wilden Birnen [achras piri]. — Den Schweinen sind auch Grasplätze gedeihlich, auf welchen verschiedenes Obst [pomum], wie Aepfel [malum], Pflaumen [prunum], Birnen [pirum], verschiedene Nüsse [nux] und Feigen [ficus] wachsen. — Fehlt es im Freien an Futter, so muß man es von den

[906]) Schon zu Anfang des Buches unter Nr. I abgehandelt.

[907]) Unter quercus ist die Stein- und Stieleiche zu verstehn; ich habe beide gemeinschaftlich als gemeine Eichen bezeichnet.

[908]) Man hat noch jetzt Ilexeichen, deren Blätter stachelspitzig-gesägt sind, und andre mit glattem Rande.

[909]) Ervum Ervilia, Linné. — [910]) Lathyrus sativus, Linné.

[911]) Ueber alba spina in der Bedeutung Weißdorn vergleiche man Varro de vit. pop. rom. 2, 340 bei Nonius.

[912]) Celtis australis, Linné. — [913]) Rhamnus Paliurus, Linné.

aufbewahrten Vorräthen nehmen, z. B. von den unter Wasser oder auf Bretern im Rauche aufbewahrten Eicheln [glans].

Colum. de r. r. 9, 6, 1. Die Bienenstöcke baut man aus einem Stoff, welcher leicht aus der Nähe zu beziehen ist. Sind viele Korkeichen [suber] vorhanden, so macht man jedenfalls die besten Bienenstöcke aus Kork [cortex], weil sie im Winter die Kälte, im Sommer die Hitze abhalten.

Diosc. de m. m. 1, 142 bis 146. Jede Eiche [δρῦς] hat zusammenziehende und trocknende Kräfte, und diese haben ihren Hauptsitz in der Haut, welche zwischen Rinde und Holz sitzt, auch in der Schale der Eichel [βάλανος], so weit diese im Fruchtkelch [κέλυφος] steckt. — Die Eicheln verursachen, wenn man sie isset, Kopfweh und blähen. Um vergiftete Wunden zu heilen, verzehrt man entweder Eicheln, oder trinkt die Abkochung der Rinde mit Kuhmilch. Roh gerieben braucht man sie auch allein oder mit gesalzenem Schweineschmeer zusammengerieben. Die Ilexeicheln [πρινίνη βάλανος] sind wirksamer als die gemeinen [δρυΐνη βάλανος][914].

Die Speiseeiche [φηγός] und Ilexeiche [πρῖνος] sind Eichenarten [εἴδη δρυὸς] und haben gleiche Kräfte. Man legt die zerschnittnen und zerriebnen Blätter aller auf Geschwüre, und sie stärken schwache Glieder.

Der Gallapfel [κηκὶς] ist eine Frucht der Eiche [δρῦς][915]. Die eine Art, welche Omphacitis heißt, ist klein und höckerig, fest, nicht durchlöchert; die andre ist glatt, leicht und durchbohrt. Beide haben etwas sehr Zusammenziehendes und werden vielfach zu arzneilichen Zwecken verwendet.

Diosc. de m. m. 4, 48. Kermeseiche [κόκκος βαφικὴ] heißt ein kleiner, ästiger Strauch [θάμνος φρυγανώδης], an welchem Körner [κόκκος] wie Linsen [φακὸς] hängen, welche gesammelt und aufbewahrt werden. Die besten kommen aus Galatien und Armenien, geringere aus Asien und Cilicien, die geringsten aus Spanien. Man gebraucht sie, mit Essig gerieben, äußerlich als zusammenziehendes Mittel.

Plin. 16, 1, 2. Ganz Germanien ist von Wäldern bedeckt, und so kommt dort zur Kälte auch noch der Schatten. Die höchsten

---

914) Auch hier ist unter δρῦς vorzugsweis die Stein- und Stieleiche zu verstehn. — 915) Er entsteht durch Insektenstich.

Wälder gibt es im Lande der Chauken[916]) vorzüglich um zwei Seeen herum. Die Ufer sind mit Eichen [quercus] bedeckt, welche dort herrlich gedeihen. Werden sie vom Wasser unterwühlt, oder von Stürmen losgerissen, so bilden sie mit ihren weit verzweigten Wurzeln ganze Inseln, schwimmen stehend, tragen ihre Aeste wie Schiffe ihr Takelwerk, und haben schon oft römische Flotten erschreckt, wenn sie, von den Wogen getragen, bei Nacht gegen die vor Anker liegenden stießen und sie zwangen, ein Seegefecht gegen Bäume zu liefern.

In demselben nördlichen Landstrich liegt auch der Hercynische Wald, aus ungeheuren Eichen [robur], die, im Laufe der Jahrhunderte nie angetastet, so alt wie die Welt sind und durch ihre ewige Dauer Staunen erregen. Man erzählt von diesem Walde allerlei unglaubliche Dinge; aber Das ist gewiß, daß durch den Druck gegen einander treffender Wurzeln ganze Hügel gebildet werden, oder daß da, wo sich die Erde nicht mit gehoben hat, thorartige Gewölbe entstehn, die bis zu den Aesten hinaufreichen, und ganze Reiterschwadronen hindurchlassen.

Die Eichen [glandiferi generis arbor] stehen bei den Römern von jeher hoch in Ehren, und namentlich hat man von ihnen die Bürgerkronen genommen, mit welchen kriegerische Tapferkeit geehrt wird.

Plin. 16, 5, 6. Eicheln [glans] machen den Reichthum vieler Völker aus. Bei Getreidemangel werden sie getrocknet, gemahlen und zu Brod verbacken; in Spanien werden auch Eicheln zum Nachtisch aufgetragen. In Asche gebraten schmecken sie besser. In einem Gesetze der 12 Tafeln ist verordnet, daß man vom Baum gefallene Eicheln auch auf fremdem Gebiet auflesen darf. — Die verschiednen Eichenarten unterscheiden sich durch die Frucht, den Standort, das Geschlecht, den Geschmack. Den Namen nach kann man sie nicht gut unterscheiden, weil diese an verschiednen Orten verschieden sind. — Die Steineiche [robur][917]) und die quercus[918]) sehn wir überall, die Speiseeiche [esculus] schon seltner; die Zerreiche [cerrus] ist an vielen Stellen Italiens nicht einmal bekannt.

Plin. 16, 8, 13. Die Korkeiche [suber] ist klein, trägt

[916]) Zwischen dem Ausfluß der Ems und Elbe.

[917]) Wohl Quercus sessiliflora, Smith.

[918]) Wohl Quercus pedunculata, Ehrh.

nur schlechte Eicheln und auch nicht viel. Die Rinde wird sehr dick, wächst, wenn sie abgeschält wird, wieder nach, wird an Ankertaue und Fischernetze befestigt, zu Faßstöpseln und zu Winterschuhen für Weiber gebraucht.

7) Rothbuche,

Fagus sylvatica, Linné. — Dieser in Mittel-Europa heimische Baum kommt, nach Hawkins' Angabe, in Griechenland am Pindus, Pelion und Athos vor, und ist südlicher in neuer Zeit nicht gefunden worden; — auf den Höhen Nord-Italiens ist er häufig und wird dort faggio genannt.

Theophr., H. pl. 3, 10, 1. Von der Rothbuche [ὀξύη] gibt es nur Eine Art. Sie hat einen geraden, glatten, astlosen Stamm, ist fast so dick und hoch wie die Weißtanne [ἐλάτη], welcher sie überhaupt ähnlich ist. Sie hat ein schön gefärbtes, festes, fasriges Holz, eine glatte, dicke Rinde, ein ungetheiltes Blatt, welches länger als das der Birne [ἄπιος] und stachelspitzig ist, ferner weder viele noch tief gehende Wurzeln. Die glatte, eichelartige Frucht sitzt in einem stachligen Gehäuse [ἐν ἐχίνῳ], und schmeckt wie die der Kastanie [διοσβάλανος]. Auf Bergen wächst sie weiß und hat ein zu vielen Zwecken brauchbares Holz, besonders zu Wagen, Betten, Sesseln, Tischen und Schiffen. In Ebnen wächst sie dunkelfarbig und ist zu den genannten Zwecken nicht brauchbar; die Frucht ist aber bei beiden einerlei[919]).

Plin. 16, 6, 7. Die Frucht der Rothbuche [fagus] ist einem Nußkern [nucleus] ähnlich und steckt in einer dreikantigen Schale. Das Blatt des Baumes ist dünn, sehr glatt, dem der Pappel [populus] ähnlich, und wird sehr schnell gelb. Mitten auf der Oberfläche des Blattes erzeugt sich häufig eine grüne, spitzige Beere[920]). Die Buchecker [fagi glans] wird von den Mäusen sehr gern gefressen, und diese Thiere erscheinen, wo jene Frucht sich zeigt. Sie mästet auch die Siebenschläfer und wird von Drosseln gern gefressen[921]). Fast alle Bäume tragen nur ein Jahr um's andre; diese Regel gilt besonders von der Rothbuche.

[919]) In der Beschreibung der Buche, welche Theophrast gibt, trifft gar Manches nicht zu, wahrscheinlich weil er den Baum nie selbst gesehn.

[920]) Erzeugniß der Buchen-Gallschnake.

[921]) ? — Vielleicht in den zur Mästung der Vögel bestimmten Häusern, geschält, gestampft, mit andren Dingen gemischt.

Plin. 16, 43, 84. Das Holz der Rothbuche läßt sich leicht bearbeiten, obgleich es zerbrechlich und zart ist. In dünne Blätter geschnitten läßt es sich leicht biegen und gibt die besten Kapseln und Kästchen.

8) Kastanie,

Fagus Castanea, Linné (Castanea vesca, W.), καστανιά der Neugriechen, castagno und marone der jetzigen Italiäner. — Dieser herrliche Baum, dessen Heimath die Gebirge des südlichen Europa's und des ganzen sich von da aus in der Richtung des Taurus durch Asien bis nach China hinziehenden Striches sind, so weit nämlich der Boden kalkfrei, bildet auf den griechischen und italiänischen Bergen große Wälder, wird auch vielfach absichtlich gepflanzt.

Xenophon, Anab. 5, 4, 29. Als Xenophon sich mit seiner Armee am Schwarzen Meere bei Trapezunt im Lande der Mosynöker befand, sah er unter den Dächern der Häuser große Vorräthe von Kastanien [κάρυον τὸ πλατύ], welche durchaus keinen Einschnitt hatten[922]. Diese Früchte bildeten die wichtigste Mehlspeise [σῖτος] der Einwohner, und wurden theils gekocht, theils zu Brod verbacken.

Diod. Sic. lib. 2, cap. 50 (pag. 93). In Arabien wird gediegenes Gold in Stücken gefunden, welche die Größe einer Kastanie [κάρυον καστανα̈ικὸν] haben.

Diod. Sic. lib. 3, cap. 18. Im Lande der Ichthyophagen wachsen viele Olivenbäume, deren Frucht einer Kastanie ähnlich ist.

Virgil., Ecl. 1, v. 81. Wir haben schmackhaftes Obst, weiche Kastanien [castanea] und Vorrath von Käsematten.

Virgil., Ecl. 2, v. 52. Ich will dir Kastanien [castanea nux] und wachsgelbe Pflaumen [prunum] geben.

Colum. de r. r. 4, 33. Der Kastanienbaum [castanea] ist der Steineiche [robur] ähnlich, und deswegen zu Weinpfählen sehr brauchbar. Die Frucht [nux] keimt in doppelt gegrabenem Boden schnell, der Stamm kann nach 5 Jahren wie Weidengebüsch [salictum] gehauen werden und gibt dann Stockausschlag [recreatur]. Die Pfähle, welche man auf diese Weise bekommt, dauern fast bis zum nächsten Hiebe [cäsio]. — Der Kastanienbaum verlangt einen

---

[922]) Aus der Benennung der Kastanien „breite Nüsse" und aus der Bemerkung, daß sie keinen Einschnitt oder Ritz gehabt, scheint hervorzugehn, daß Xenophon sie früher nicht gesehn und keinen Namen für sie kannte.

dunkelfarbigen, lockren Boden, verachtet auch feuchten Kies und zerbröckelten Tuff nicht, liebt schattige, nach Norden geneigte Abhänge, scheut dichtes und rothes Erdreich. Man säet die Samen vom November an den ganzen Winter hindurch in trocknen, zweimal gegrabenen Boden. Neben jede Kastanie steckt man einen kurzen Rohrstab, um beim Jäten zu wissen, wo sie liegt. Sobald die Stämmchen zweijährig sind, verpflanzt man so viele, daß die bleibenden je 2 Fuß von einander stehn, damit sie einander nicht schaden. Der Samen selbst wird deswegen dichter gelegt, weil er durch verschiedne Zufälle am Keimen gehindert werden kann, z. B. durch Dürrung, durch Uebermaß der Nässe, durch Mäuse und Maulwürfe.

Diosc. de m. m. 1, 145. Die Kastanie hat verschiedne Namen: sardianische Eichel [σαρδιανὴ βάλανος], Lopimon [λόπιμον], Kastanon [κάσταναν], auch Moton [μότον], Zeus-Eichel [Διὸς βάλανος]. Sie sind der Wirkung nach den eßbaren Früchten der Eichenbäume ähnlich; besonders haben die Häute zwischen Schale und Fleisch zusammenziehende Eigenschaften.

Plin. 15, 23, 25. Auch die Kastanien [castanea] werden Nüsse [nux] genannt, obgleich es passender wäre, sie Eicheln [glans] zu nennen. Sie sind mit Stacheln bedeckt, wozu sich bei den Eicheln nur der Ansatz findet. Obgleich sie die Natur unter ihrer Stachelschale versteckt hat, sind sie doch sehr häufig. Zuweilen stecken in einer einzigen Schale drei Kerne. Die Haut, welche zwischen Schale und Kern liegt, verschlechtert, wie bei den Nüssen, den Geschmack. Man verspeist sie lieber geröstet als roh. Sie werden auch gemahlen und können dann eine Art Brod geben. Ursprünglich sind sie in Sardes heimisch, und deswegen nennen sie die Griechen auch sardische Eicheln [sardianus balanus], denn Zeus-Eicheln [Dios balanus] sind sie erst später genannt worden, wie sie durch gute Pflege veredelt waren. Jetzt gibt es mehrere Arten von Kastanien; die tarentinischen sind flach, die sogenannte Balanitis ist runder, die Pura geht leicht aus der Schale, die Salariana ist flach; die Korelliana ist gut, eben so die von ihr gezogene Etereiana, doch stellt nur ihre rothe Schale sie über die dreikantigen, gemeinen schwarzen, welche auch Kochkastanien [coctiva] heißen. Die besten Kastanien wachsen um Tarent und Neapel. — Bei den geringen Kastaniensorten zieht sich die Schale bis in den Kern; sie sind daher schwer verdaulich und dienen nur zu Schweinefutter.

Athen., Deipn. 2, 43. Der Athenienser Mnesitheus sagt in seinem Buche über die eßbaren Dinge: „Die Kastanien [κάστανον] heißen auch euböische Nüsse [εὐβοϊκὸν κάρυον], sind schwer zu verdauen, machen aber Diejenigen, welche sie gut verdauen können, fett. Uebrigens sind sie gleich andren Nüssen gekocht oder geröstet eine viel gesündere Speise als roh." — Diphilus nennt die Kastanien auch sardianische Eicheln [σαρδιανὴ βάλανος], sagt, sie seien sehr nahrhaft und gesund, doch schwer zu verdauen, namentlich wenn sie roh wären.

Gargilius Martialis 4, 6 (s. Seebode, Neues Archiv für Philologie, Juli 1830). Celsus schließt aus dem Umstand, daß die Kastanien [castanea] bei Neapel vorzüglich gut gedeihn, daß sie auch in Afrika vortrefflich gedeihen müssen; er fügt jedoch hinzu, man könne sie auch an kühlen Stellen pflanzen, und darin stimmen ihm die meisten Schriftsteller bei. Julius Atticus sagt, sie gediehen am besten an nördlichen Abhängen; Columella und Plinius sind derselben Meinung; die Quintiller weisen ihr ebenfalls kühle Höhen an, fügen aber hinzu, man müsse, wenn man sie in der Ebne pflanze, einen magren, sandigen Ort wählen, bei Flüssen aber einen, der nicht schlammig sei.

Pallad. de r. r. 12, 7, 17. Versetzt man Kastanienbäumchen [castanea], die irgendwo von selber gewachsen sind, so gedeihen sie so schlecht, daß man oft 2 Jahre lang nicht weiß, ob sie am Leben bleiben oder nicht. Man thut jedenfalls besser, die Samen im November, December oder Januar zu legen, wozu man frische, große, reife wählt. Geschieht die Aussaat im November, so gedeihen sie leicht; soll sie aber im Februar geschehn, so muß man sie, damit sie bis zu diesem Zeitpunkt nicht verderben, so behandeln: Erst breitet man sie im Schatten aus, bis sie trocken sind; dann macht man aus ihnen an einem trocknen Orte einen Haufen und bedeckt diesen mit Flußsand. Nach 30 Tagen entfernt man den Sand und wirft die Kastanien in kaltes Wasser; dort sinken die gesunden unter, die kranken schwimmen obenauf. Nun werden die gut befundenen wieder auf einen Haufen gelegt und mit Sand zugedeckt, und nach 30 Tagen wieder in Wasser probirt. Dieses Verfahren wiederholt man zum dritten Mal, und säet nun diejenigen, welche auch dann noch gesund sind. — Will man die jungen Bäumchen versetzen, so muß es geschehn, wenn sie zweijährig sind. — Das Pfropfen geschieht,

wie ich selbst probirt, im Monat März oder April in die Rinde; doch kann man sie auch okuliren. Man pfropft Kastanien auf Kastanien oder auf Weiden [salix], doch reift in letzterem Falle die Frucht später und schmeckt weniger angenehm. — Man hebt die Kastanien auf Hürden auf, doch so, daß sie nicht auf einander liegen; oder man legt sie so einzeln in Kies, daß sie einander nicht berühren; oder man thut sie in neue irdne Töpfe und vergräbt diese an einem ziemlich trocknen Orte; oder man bewahrt sie in Körben auf, die luftdicht mit Lehm bestrichen sind, oder unter feiner Gerstenspreu, oder in Gefäßen, die dicht aus Binsen [ulva] geflochten sind.

9) Ulme.

Die Feld-Ulme, Ulmus campestris, Linné, findet sich jetzt in Griechenland fast überall, doch nirgends in großer Menge, heißt πτελεά; — in Italien ist sie ebenfalls heimisch, heißt olmo, wird noch, wie in alten Zeiten, vielfach gebraucht, um Weinstöcke an ihr hinauf ranken zu lassen. — Die Abart mit korkiger Rinde, Kork-Ulme genannt, ist ebenfalls in Italien heimisch, in Griechenland aber, wie es scheint, nicht.

Homer., Il. 6, v. 420. Auf das Grab des Eetion zu Theben in Cilicien pflanzten die Nymphen Ulmen [πτελέη].

Homer., Il. 21, v. 242. Als Achilles Gefahr lief, in den Fluthen des Skamander's zu ertrinken, packte er eine am Ufer stehende gewaltige Ulme [πτελέη] und schwang sich mit ihrer Hülfe empor.

Hesiod., Opera et d., v. 433. Den Pflugbaum mache aus Lorbeer [δάφνη] oder Ulme [πτελέη].

Theophr., H. pl. 3, 14, 1. Es gibt zwei Sorten von Ulmen [πτελέα]; die eine ist strauchartig, die andre, welche auf Bergen wächst, wird weit höher. Das Blatt der Ulme ist einfach [ἀσχιδής], fein gesägt [περικεχαραγμένος], länger als das der Birne [ἄπιος], rauh, nicht glatt. Der Baum erreicht eine bedeutende Höhe und Stärke. Um den Ida wächst er nur einzeln. Er liebt nassen Boden. Das Holz ist gelblich, fest, faserig und zäh, lauter Kernholz. Es wird vorzugsweis zu Thüren verwendet, läßt sich frisch leicht spalten, trocken aber nicht. Der Baum gilt für unfruchtbar, trägt aber in Bläschen Gummi [κόμμι] und mückenartige Thierchen[923]).

[923]) Die Früchte sind sehr klein und geflügelt. — Die Blasen auf den

Theophr., H. pl. 5, 3, 5. Ulmenholz wirft sich gar nicht, dient daher zu Thürangeln.

Colum. de r. r. 5, 6, 2. Es gibt zwei Arten von Ulmen [ulmus], die gallische und die inländische; jene heißt Atinia, diese die italiänische. Die Atinia trägt selten Samen, und wird daher von manchen Leuten für unfruchtbar gehalten, um so mehr, da sich die Samen zwischen den Blättern verstecken. Kein Mensch erzieht sie aus Samen; immer wird sie durch Wurzelsprossen [soboles] vermehrt. Diese Ulme wächst weit üppiger als die italiänische, und ihr Laub wird vom Rindvieh lieber gefressen. Füttert man dieses immer damit, und bietet ihm dann andres Laub an, so ekelt es sich vor diesem. Es ist daher am besten, nur atinische Ulmen zu pflanzen; hat man nicht genug, so läßt man sie wenigstens in gleicher Zahl mit italiänischen wechseln, und füttert das Laub gemischt. — Die Ulme wird sehr oft deswegen gezogen, weil sie sich vortrefflich dazu paßt, Weinstöcke an ihr emporwachsen zu lassen, ferner weil sie ein herrliches Futter für Rindvieh gibt, endlich weil sie auf verschiednem Boden gedeiht. — Will Jemand eine Baumschule von Ulmen und Eschen [fraxinus] zu den genannten Zwecken anlegen, so arbeitet man eine fette, mäßig feuchte Stelle tief und tüchtig durch, und theilt sie im Frühjahr in Beete. Auf diese säet man den Samen, nachdem man ihn zuvor einige Tage an die Sonne gelegt, ohne ihn jedoch ganz auszudörren, so dick, daß er die ganze Erde bedeckt, und siebt dann lockre Erde zwei Querfinger hoch darüber, begießt das Ganze mäßig und bedeckt es mit Stroh, damit die Vögel die frisch keimenden Pflänzchen nicht beschädigen. Sind alle heraus, so nimmt man das Stroh weg, reißt das Unkraut [herba] behutsam mit den Händen aus, und hütet sich, die Wurzeln der Bäumchen dabei zu beschädigen. Die Beete müssen so schmal sein, daß man die Mitte leicht mit der Hand erreichen kann, ohne darauf zu treten. Im Sommer müssen diese Saatbeete entweder vor Sonnenaufgang oder vor Abend mit Wasser besprengt werden, was besser ist als volle Bewässerung. Sind die Bäumchen 3 Fuß hoch, so versetzt man sie in eine andre Baumschule. Damit sie daselbst ihre Wurzeln nicht zu tief treiben, was späterhin das nochmalige Versetzen erschweren würde,

---

Blättern werden von Blattläusen bewirkt und bewohnt. Der in ihnen befindliche schleimige Saft ist als Arznei gebraucht worden.

gräbt man nur kleine Gruben, die einen Fuß weit von einander entfernt sind, biegt die Wurzeln kreisförmig, bestreicht sie mit Rindermist, setzt sie ein, deckt sie mit Erde, und tritt diese sorgsam fest. — Die atinische Ulme wird, wie schon gesagt, nicht aus Samen gezogen, aber die gesammelten Wurzelsprossen werden auf dieselbe Weise behandelt. Man pflanzt diese Ulmensorte lieber im Herbst als im Frühjahr, biegt allmälig ihre Aeste mit der Hand abwärts, weil sie in den ersten zwei Jahren das Beschneiden nicht gut vertragen, und schneidet sie endlich im dritten Jahre mit einer scharfen Hippe ganz ab. Das weitere Versetzen geschieht vom Herbst bis zum Frühjahr zu einer Zeit, wo der Boden durch Regen weich ist. An den Stellen, wo die Ulmen später für immer bleiben sollen, gräbt man dann Gruben von 3 Fuß Durchmesser in jeder Richtung. Kommen die Ulmen auf fruchtbaren Boden zwischen die Getreidefelder [924]), so müssen sie 40 Fuß von einander entfernt stehn; auf unbebautem, geringem Boden läßt man nur 20 Fuß Zwischenraum. Werden die Ulmen groß, so beschneidet man sie mit der Hippe, so daß sich Stockwerke bilden, wie es die Landleute nennen; so nennt man nämlich die stehen bleibenden Aeste; diese hält man auf geringem Boden kurz, auf fettem läßt man sie lang, damit sich die Reben besser ausbreiten können. Jeder Stockwerksast muß wenigstens 3 Fuß über dem unter ihm befindlichen und in andrer Richtung stehn, damit der untre Ast die vom obern herabhängenden Reben nicht beschädigt. — Ist übrigens die Ulme an ihren Platz gepflanzt, so darf sie zwei Jahre lang nicht beschnitten werden. Fängt sie dann an zu wachsen, so nimmt man ihr den Gipfeltrieb [decacuminare], wählt einen schönen Ast, läßt das geköpfte Stammende noch $\frac{3}{4}$ Fuß über diesem stehn, bindet den Ast an diesem Stammende empor, und bewirkt dadurch, daß er nun selbst den Gipfeltrieb bildet. Nach einem Jahre schneidet man dann das alte Stammende ganz weg. — Zeigt der junge Baum zur Zeit, wo ihm der Gipfeltrieb genommen werden soll, keinen Ast, der fähig ist, einen guten neuen Gipfel zu bilden, so schneidet man ihn dennoch 9 Fuß hoch über dem Boden mit Einem Schnitte quer durch. In

---

[924]) Ich habe in Italien die Einrichtung so gesehn, wie sie Columella hier beschreibt, nämlich die Ulmen einzeln auf Rainen, durch welche die Saatfelder geschieden waren, und an den Ulmen die emporrankenden Reben. Statt der Ulmen sah ich auch oftmals Kirschbäume.

dieser Höhe ist sein Stammende vor Beschädigung durch Vieh sicher. Ist der Stamm schon so dick, daß man ihn nicht mit der Hippe durchschneiden kann, so vollführt man den Schnitt vermittelst der Säge, glättet die Wunde mit der Hippe, und deckt sie mit Lehm, der mit Spreu gemischt ist, damit Sonne und Regen nicht schaden. Nach ein oder zwei Jahren, wenn sich oben kräftige Aeste gebildet haben, schneidet man die schwächsten davon weg. — Ist nun eine Ulme an ihrem Standorte zur vollen Kraft gediehn, so nimmt man den obersten Aesten die Zweige, doch so, daß von jedem noch ein kurzer Zapfen stehn bleibt. Später schneidet man auch diese Zapfen mit der Hippe weg, doch so, daß die Wunde nicht ganz knapp an den Stamm kommt, und daß sie recht glatt ist.

Ist die Ulme noch jung, so muß sie folgendermaßen zugeschnitten werden [925]): Auf fettem Boden nimmt man ihr bis zur Höhe von 8 Fuß alle Aeste, auf magrem bis zur Höhe von 7 Fuß. In dieser Höhe läßt man drei Aeste im Kreise stehn, deren jeder gleich weit vom andren entfernt ist. Sie bilden das erste Stockwerk. Drei Fuß höher läßt man wieder einen Kreis von drei Aesten, deren jeder aber so steht, daß er über einen Zwischenraum hinragt, den die drei unter ihm stehenden lassen. So richtet man allmälig immer neue Stockwerke über einander ein. Man hat sich ferner beim Beschneiden in Acht zu nehmen, daß die Zapfen, welche als Reste abgeschnittner Ruthen bleiben, nicht zu lang werden, und daß diese Zapfen später nicht so kurz weggeschnitten werden, daß die Rinde des Stammes (oder Astes) dabei verletzt wird, denn eine solche Verletzung ist der Ulme immer schädlich. Auch hat man sich zu hüten, daß zwei Wunden nicht zu Einer werden, weil sich eine solche Doppelwunde nicht leicht mit neuer Rinde überzieht. — Um solche für Weinstöcke bestimmte Ulmen muß übrigens jährlich rings der Boden aufgelockert werden, auch muß ihnen ein Jahr um's andre alles Laub durch Wegschneiden oder Abstreifen genommen werden, damit der Weinstock nicht zu stark beschattet wird. — Ist endlich eine solche Ulme alt geworden, so macht man in sie in der Nähe der Erde eine Höhlung, die bis auf's Mark geht und die von oben kommende Feuchtigkeit abführt.

Ehe die Ulme zu groß wird, muß der Weinstock neben sie

[925]) Warum hier die schon besprochne Sache nochmals abgehandelt wird, ist schwer zu sagen; jedenfalls wird hier die Abtheilung in Stockwerke deutlicher.

gepflanzt werden. Wird der Weinstock an eine Ulme gepflanzt, welche noch zu jung ist, so wird diese der Last unterliegen; dagegen wird eine Ulme, die zu alt ist, einen jungen Weinstock tödten. So hat man denn dafür zu sorgen, daß beide sich an Alter gleich sind.

Soll die Ulme mit dem Weinstock vermählt [maritare] werden, so gräbt man neben der ersteren eine Grube von 2 Fuß Breite und Tiefe, 5 bis 6 Fuß Länge; sie muß wenigstens $1\frac{1}{2}$ Fuß von der Ulme entfernt sein. Diese Grube gräbt man wo möglich im Herbste, damit das Erdreich während des Winters durch Regen und Frost locker wird. Gegen die Frühlings-Nachtgleiche setzt man sodann zwei junge, schon bewurzelte Weinstöcke [viviradix], einen Fuß von einander, in die Grube; das Setzen darf nicht bei Nordwind geschehn, auch müssen die Weinstöcke trocken und namentlich nicht vom Thaue naß sein. Diese Vorschrift gebe ich übrigens nicht bloß für Weinstöcke, sondern auch für Ulmen und andre Bäume; auch daß man die Stämmchen eben so einsetzen soll, wie sie in der Baumschule gestanden haben, weswegen man sie auf Einer Seite mit Röthel zeichnet. Es ist sehr wichtig, daß jede Seite wieder nach der Weltgegend hin gerichtet zu stehn kommt, wie sie vorher gestanden. — An sonnigen Orten, wo das Klima weder zu kalt noch zu naß ist, pflanzt man Bäume und Weinstöcke im Herbste nach der Nachtgleiche. Beim Pflanzen legt man unter die Wurzeln $\frac{1}{2}$ Fuß hoch Erde, die bisher obenauf gelegen hat und tüchtig durchgearbeitet ist, breitet auf ihr alle Wurzeln aus, bedeckt sie dann mit gedüngter oder doch jedenfalls gut durchgearbeiteter Erde, und tritt diese um den Stamm herum fest. Den Stamm des Weinstocks zieht man an der Ulme empor, und schützt ihn durch eine Umzäunung gegen das Vieh.

In sehr heißen Gegenden pflanzt man den Weinstock auf die Nordseite der Ulme, in kalten auf die Südseite, in Gegenden, die weder sehr warm noch sehr kalt sind, entweder auf die Ost- oder auf die Westseite.

Diosc. de m. m. 1, 112. Die Blätter, die Zweige und die Rinde der Ulme [πτελέα] haben zusammenziehende Kräfte, werden äußerlich und innerlich zu Heilzwecken gebraucht; die Feuchtigkeit, welche sich in den Gallen der Blätter befindet, wendet man als Schönheitsmittel an; wird sie in der Galle trocken, so verwandelt sie sich in mückenähnliche Thierchen. Uebrigens genießt man die gekochten frischen Ulmenblätter als Gemüse.

Plin. 16, 31, 57. Es kommt öfters vor, daß Bäume vom Winde umgeworfen werden, und daß sie dann doch fortleben, wenn man ihnen die Aeste beschneidet, die Wurzeln wieder an ihren alten Platz bringt und gut mit Erde bedeckt. Am häufigsten werden Platanen umgeworfen. Man kennt auch einzelne Fälle, wo Bäume ohne allen Sturm und ohne alle sonstige Veranlassung umgefallen sind und sich selbst wieder aufgerichtet haben [926]), um dadurch irgend ein großes Ereigniß zu prophezeien. So hat z. B. eine Ulme [ulmus] während des Cimbrischen Krieges dem römischen Volke den Sieg prophezeit. Sie stand zu Nuceria im Hain der Juno, fiel um, man hieb ihr sogar den Wipfel ab, welcher auf dem Altar lag. Sie richtete sich aber von selbst wieder empor und trieb auch gleich Blüthen. Von dieser Zeit erhob sich das römische, durch Niederlagen schwer gebeugte Volk wieder zu Glanz und Würde.

10) Celtis

(auch Zürgelbaum genannt), Celtis australis, Linné, wächst um das Mittelmeer, ist ein Baum, trägt eßbare Steinfrüchte von der Größe einer kleinen Kirsche; sie sind erst gelb, dann roth, endlich schwarz. — Die Neugriechen nennen ihn *μικροκούκκι*, *μικροκούκουλι*, *γλυκόκοκκα*, *κεράδα*, die Italiäner perlaro, bagolaro, giracolo.

Diosc. de m. m. 1, 171. Der Lotos [927]) [λωτὸς] ist ein großer Baum, dessen Frucht größer als Pfeffer [πέπερι], süß, genießbar und gesund ist, auch als Arznei und zum Gelbfärben der Haare und gegen das Ausfallen derselben angewandt wird.

Plin. 13, 17, 32. In Afrika wächst ein ausgezeichneter Baum, welcher Lotos [lotos] und zugleich Celtis [celtis] heißt; er ist auch in Italien heimisch, daselbst aber durch den Einfluß des Bodens verändert. In Afrika wächst er besonders in der Gegend der Syrten und im Lande der Nasamonen. Er wird so groß wie ein Birnbaum, obgleich Nepos Cornelius sagt, er sei klein. Die Blätter sind denen der Ilexeiche [ilex] ähnlich. Nach den Früchten unterscheidet man verschiedne Sorten. Sie haben die Größe einer Buſbohne [faba], wechseln aber vor der Reife die Farbe bedeutend. Sie sitzen an den Zweigen dicht wie die der Myrten, und sind in Afrika so süß, daß sie dem Volke der Lotophagen den Namen

[926]) Gewiß nicht. — [927]) Hier ist wohl Celtis australis, L., gemeint.

gegeben, und daß Fremde dort bei ihrem Genusse ihr Vaterland vergessen konnten [928]). Man sagt, daß Leute, welche Lotosfrüchte essen, keine Unterleibskrankheiten bekommen. Diejenigen Früchte, welche inwendig keinen Kern haben, sind besser als die, welche einen Steinkern [nucleus osseus] haben. Man preßt auch aus ihnen einen Wein, der dem Meth ähnlich ist, sich aber, nach Angabe des Nepos, nicht über 10 Tage hält; Nepos sagt auch, man bewahre die mit Graupen gestampften Beeren in Fässern auf. Ich habe sogar gehört, daß sich ganze Heere, die in Afrika hin und her zogen, von ihnen genährt haben. Das Holz ist schwarz und zu Flöten gesucht; aus der Wurzel fertigt man Messergriffe und andre kleine Geräthe.

11) Maulbeerbaum.

Schwarze Maulbeerbäume, Morus nigra, Linné, und Weiße Maulbeerbäume, Morus alba, Linné, wachsen jetzt in Griechenland, heißen dort μωρεὰ und συκαμηνέα, stammen aber ohne Zweifel aus Asien; — in Italien werden sie in Menge für die Seidenraupen gezogen, kommen daselbst auch vielfach verwildert vor; der Schwarze heißt moro nero, der Weiße gelso und moro bianco.

Colum. de r. r. 5, 10, 20. Maulbeerbäume [morus] säet man von Mitte Februar bis zur Frühlings-Nachtgleiche.

Diosc. de m. m. 1, 180. Der Maulbeerbaum [μορέα], welcher auch Sykaminea [συκαμινέα] heißt, ist ein bekannter Baum, dessen Frucht dem Magen schlecht bekommt, dagegen frisch und getrocknet, so wie auch die Rindenwurzel, die Blätter, der Wurzelsaft, als Arznei dient.

Plin. 15, 24, 27. Die Maulbeeren [morum] haben einen weinigen Saft, auswendig aber dreierlei Farbe, denn sie sind anfangs weiß, dann roth, endlich bei der Reife schwarz. Sie blühen fast zuletzt, werden aber doch mit zuerst reif. Sind sie reif, so färben sie die Hand mit ihrem Safte; sind sie unreif, so vertilgen sie die Farbe an der Hand. Die Gärtnerkunst hat an diesem Baume nicht viel

[928]) Die Früchte von Celtis australis, Linné, und von Rhamnus Lotus, Linné, gaben gewiß beide gemeinschaftlich die Veranlassung zu der übertriebenen Beschreibung von der Herrlichkeit der Lotos-Früchte in Afrika. — Was Plinius hier von den Früchten sagt, bezieht sich vorzugsweis auf die des Rhamnus Lotos, Linné.

ausgerichtet, auch durch Veredeln nicht; doch zeigen die Früchte sich an Größe verschieden. — Die Frucht des Brombeerstrauchs [rubus] ist wie die des Maulbeerbaums, hat aber eine ganz andre Haut [callum].

Athen., Deipn. 2, 36. Nikander sagt in seinem Buche über die Landwirthschaft, daß der Maulbeerbaum [μορέη τὸ δένδρον] Früchte trägt, an welchen sich die Kinder im Herbste zuerst laben.

Pallad. de r. r. 3, 25, 28. Die Maulbeerbäume [morus] können aus Samen gezogen werden, dann arten aber ihre Früchte und Stämme aus. Deswegen zieht man sie lieber aus Stecklingen [talea] oder Zweig-Enden [cacumen]. Am besten sind Stecklinge von 1½ Fuß Länge, die auf beiden Seiten geglättet und mit Mist bestrichen sind. Man schlägt für sie mit einem Pflocke ein Loch, setzt sie hinein, und deckt sie mit Erde, welche mit Asche vermischt ist, jedoch nicht über 4 Querfinger hoch. Man wählt einen mäßig warmen Standort, und pflanzt von Mitte Februar bis Ende März, an wärmeren Stellen vom November bis gegen Ende März. Der Maulbeerbaum liebt einen warmen Stand, sandigen Boden, die Nähe des Meeres, kommt in Tuffstein und Thon nicht leicht. Stehende Nässe soll ihm schädlich sein. Wird er öfters behackt und gedüngt, so gedeiht er vorzüglich gut. Alle 3 Jahre schneidet man die todten Theile weg. Das Versetzen geschieht im Oktober und November, bei zarten Stämmchen im Februar und März. Die Gruben macht man tief, die Zwischenräume groß, damit kein Baum dem andern zu nahe kommt. Manche Leute behaupten, der Maulbeerbaum werde fruchtbarer und wachse üppiger, wenn man hier und da in den Stamm Löcher bohre, und Keile vom Terpenthinbaum [terebinthus][929] und Mastixbaum [lentiscus][930] hineinschlage. Um den Anfang Oktobers lockert man die Erde um die Maulbeerbäume auf, und begießt sie mit recht frischer Hefen alten Weines. Man pfropft Maulbeerreiser auf Feigenbäume oder auf andre Maulbeerbäume, aber immer unter die Rinde. Sie wachsen auch auf Ulmen an, tragen da aber ganz erbärmliche Früchte.

Geopon. 10, 69. Pfropft oder okulirt man Maulbeeren [συκάμινον] auf Silberpappel [λεύκη], so bekommt man weiße Früchte. Am längsten lassen sich Maulbeerfrüchte in einem Glas-

[929]) Pistacia Terebinthus, Linné. — [930]) Pistacia Lentiscus, Linné.

gefäße aufbewahren. Die Vermehrung geschieht vorzugsweis durch abgeschnittne Zweige, die man entweder im Herbst oder im Frühjahr einsetzt. Die Bäume gedeihen am besten, wenn man die Erde um sie herum fleißig behackt, jedoch nicht tief, sondern nur bis auf die unter der Oberfläche befindlichen Wurzeln. Uebrigens kann man auch die Samen säen, zu welchem Zwecke man die Früchte zerquetscht, die Körner hervorholt, in die Erde bringt und begießt. Die Veredlung geschieht auf Kastanien [κάστανον] und Rothbuchen [φηγός].

12) Feige,

Ficus Carica, Linné; συκιά der Neugriechen; fico, ficajo, ficaja der jetzigen Italiäner, welche die Frucht fico nennen. — Sowohl in Griechenland als in Italien wird der Feigenbaum seiner köstlichen Früchte wegen in vielen Sorten absichtlich gezogen; er wächst aber auch, namentlich in Felsspalten und selbst auf altem, zerklüftetem Gemäuer, häufig wild. Den wilden nennen die Neugriechen ἀγριοσυκιά, ὄρνος, ὄρνεος, ὀρείνια, die jetzigen Italiäner caprifico, auch fico selvatico. Seine Früchte sind nich schmackhaft.

Homer., Il. 6, v. 433; 11, v. 167; 21, v. 35; 22, v. 145. Vor Troja stand ein großer wilder Feigenbaum [ἐρινεός].

Homer., Od. 12, v. 103. Ueber der Charybdis stand ein großer wilder Feigenbaum [ἐρινεός].

Homer., Od. 7, 116. Im Garten des Alcinous standen nebst andren Fruchtbäumen auch süße Feigenbäume [συκέη γλυκερή].

Theophr., H. pl. 2, 7, 6. Trägt ein Baum keine Früchte und treibt nur in's Holz [εἰς βλάστησιν τρέπεσθαι], so spaltet man seinen Stamm in der Nähe der Erde, und steckt einen Stein in die Wunde, um sie offen zu halten. Man hilft sich auch, z. B. bei Weinstöcken, durch Beschneiden der Wurzeln; bei den Feigenbäumen [συκῆ] beschneidet man nicht nur die Wurzeln, sondern streut auch Asche um sie her, und verwundet den Stamm. In den Mandelbaum [ἀμυγδαλῆ] schlägt man einen eisernen Pflock, zieht ihn wieder heraus, und steckt statt seiner einen von Eichenholz hinein, worauf die Wunde mit Erde zugedeckt wird. Eben so verfährt man bei Birn- und andren Bäumen.

Theophr., H. pl. 2, 8, 1. Dem Abfallen der Früchte

des Feigenbaums [συκῆ] beugt man durch die Kaprifikation [ἐρινασμός] vor. Man hängt nämlich an den zahmen Baum wilde Feigen [ἐρινεός], aus denen Gallwespen [ψήν] hervorkommen, welche in die zahmen Feigen von deren Außenende aus hineinkriechen[931]). Uebrigens fallen die Feigen ohne die Kaprifikation nicht überall ab; in Italien z. B. sollen sie hängen bleiben, und deswegen wird dort jenes künstliche Mittel nicht angewendet; auch in den nördlichen Gegenden und auf magrem Boden Griechenlands soll die Kaprifikation nicht nöthig sein, wie bei Phalykus im megarischen Gebiete und an einigen Stellen des korinthischen. Auch die Winde haben bedeutenden Einfluß, und die Feigen fallen leichter bei Nord- als bei Südwind ab; sie fallen auch leichter, wenn sie in großer Menge vorhanden sind. Auch Frühsorten werfen leichter ab als Spätsorten, weswegen man auch letztere nicht kaprificirt. Die Gallwespen kommen nur aus wilden Feigen, und zwar aus den Kernen [κεγχραμίς]. Den Beweis dafür liefert der Umstand, daß die Kerne fehlen, wenn die Gallwespen ausgeschlüpft sind. Viele lassen beim Ausschlüpfen ein Bein oder einen Flügel zurück. Es gibt auch noch eine andre Art Gallwespen, welche Centrinen heißen[932]). Sie sind träge wie die Bienendrohnen, tödten die in die Feigen schlüpfenden ächten Gallwespen und sterben dann darin. — Unter den wilden Feigen gibt man den schwarzen aus felsigem Boden den Vorzug, denn diese haben viele Kerne. Daß eine Frucht kaprificirt ist, wird daran erkannt, daß sie roth, bunt und derb ist; die nicht kaprificirte ist weiß und kraftlos. Man hängt die wilden Feigen zu den der Kaprifikation bedürftigen zahmen, wann es geregnet hat. — Wo der meiste Staub ist, da wachsen die meisten und stärksten wilden Feigen [ἐρινόν]. Man soll auch das Kaprificiren durch Polei [πόλιον][933]) verrichten können, eben so durch Heuhechel [αἰγίπυρος][934]), wo diese Gewächse häufig sind; auch die Gallen [κύτταρος] der Ulme [πτελέα] sind zu diesem Zwecke brauchbar. Eine Art kleiner Ameisen [κνῖπες, plur.] verzehrt, wenn sie sich an den Feigen einfindet, die Gallwespen. Durch Krebse, die

[931]) In der Mitte des nach außen gerichteten Endes der Feige ist ein enger Eingang, durch welchen die kleinen Gallwespen in's Innere eindringen.

[932]) Diese Centrinen sind Schlupfwespen, zur linné'schen Gattung Ichneumon gehörig. — [933]) Teucrium Polium, Linné.

[934]) Ononis antiquorum, Linné. — Fraas sagt, daß auf Teucrium Polium und Ononis antiquorum eine Menge Feigengallwespen gefunden werden.

man an die Bäume bindet, soll man die Ameisen von den Gallwespen abhalten können, indem sie sich lieber an die Krebse machen.

Varro de r. r. 1, 41, 4. Die Samen der Feigen [ficus] sind so klein, daß kaum Pflänzchen aus ihnen entstehen können. Man setzt daher in der Baumschule [seminarium] lieber junge Reiser [surculus] von Feigenbäumen [ficetum], als daß man Kerne sät. Letztere wendet man nur an, wo man keine frischen Reiser haben kann, wie z. B. wenn man sich ausländische Feigensorten über das Meer will kommen lassen. In diesem Falle werden reife Feigen an Bindfäden geschnürt, getrocknet, verschickt, und so in die Erde gelegt. Auf diese Weise sind die Feigensorten, welche jenseit des Meeres heimisch sind, nach Italien gekommen.

Colum. de r. r. 5, 10, 9. Den Feigenbaum [ficus] darf man bei Kälte nicht pflanzen. Er liebt sonnige, steinige, kiesige, auch wohl felsige Stellen. Er gedeiht schnell, wenn man ihn in eine weite Grube setzt. Alle Feigensorten werden, obgleich sie sich durch Geschmack und Ansehn unterscheiden, auf einerlei Weise gepflanzt. An kalte Standorte, die im Herbste wasserreich sind, bringt man Frühsorten, damit die Ernte vor eintretendem Regen eingebracht werden kann. An warmen Stellen pflanzt man Spätsorten. Will man eine Frühsorte künstlich in eine Spätsorte umwandeln, so bricht man die ersten Früchte, wenn sie noch klein sind, ab [grossulos decutere], worauf der Baum andre treibt, welche dann erst im Winter reifen. Zuweilen ist es nützlich, den Feigenbäumen, wenn das Laub hervorbricht, die Spitzen abzuschneiden, und hierdurch die Fruchtbarkeit zu fördern. Jedenfalls bekommt es dem Baum sehr gut, wenn man ihn zur Zeit, wo die Blätter treiben, mit rothen Thon nebst dem Abgang vom Olivenpressen und Menschenmist, so weit seine Wurzeln reichen, begießt. Hierdurch werden die Feigen größer, fleischiger [faretus plenior], besser.

Strabo 13, 1, 34 ed. Tzschucke. Auf dem troïschen Felde, wo der Simoïs und Skamander fließt, zeigt man noch jetzt den vom Dichter Homeros genannten wilden Feigenbaum [ἐρινεός].

Strabo 13, 1, 35 ed. Tzsch. Wo Homer den Feigenbaum bei Troja nennt, da ist noch jetzt eine rauhe, mit wilden Feigenbäumen besetzte [ἐρινεώδης] Stelle.

Diosc. de m. m. 1, 183. Reife Feigen [σῦκον] sind, so lange sie frisch, dem Magen schädlich, erregen Ausschlag und

Schweiß, beschwichtigen Durst und Hitze. Trocken sind sie nahrhaft, erwärmen auch, erregen Durst, bekommen dem Magen gut. Der Speiseröhre, der Luftröhre, der Blase und den Nieren thun sie wohl, sind auch Leuten zuträglich, welche nach langer Krankheit elend aussehn, auch Denen, die keuchen, die an der Epilepsie oder Wassersucht leiden. Mit Ysop [ὕσσωπος] gekocht und getrunken reinigen sie die Brust. Bei altem Husten und alten Fehlern der Lunge sind sie heilsam, mit Soda und Safran [κρόκος] gestoßen und dann gegessen erweichen sie den Leib. Eine Abkochung von Feigen wird zum Ausspülen des Mundes gebraucht, um Entzündung der Luftröhre und der Mandeln zu beschwichtigen. Mit Mehl gemischt dienen sie als Pflaster, mit Raute [πήγανον] gekocht gegen Bauchgrimmen. Gerieben, gekocht und dann aufgelegt zertheilen sie Verhärtungen, erweichen die Ohrendrüsen und kleine Blutgeschwüre, bringen Drüsengeschwülste zur Reife, vorzüglich wenn man Iris [ἶρις], Soda, oder ungelöschten Kalk hinzufügt. Auch roh mit den vorbenannten Dingen gestoßen bewirken sie Dasselbe, u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 184. Der Saft [χυλὸς] der zarten Zweige [κλάδος] des wilden Feigenbaums [ἀγρία συκῆ] wird als Heilmittel angewandt. Werden die Zweige [κράδη] mit Rindfleisch gekocht, so wird dieses dadurch verdaulicher; auch bekommt Milch eine mehr auflösende Kraft, wenn sie während des Kochens mit einem aus wildem Feigenbaum geschnitzten Rührholze in Bewegung gesetzt wird.

Plin. 15, 18, 19. Die Feigen [ficus] werden öfters so groß wie Birnen [pirum]; man hat davon sehr verschiedene Sorten. Durch Kunst erzwingt man es auch, daß Feigen im Frühling zu der Zeit reif werden, wo sie eigentlich blühen. Zu diesem Zwecke benutzt man eine niedrige Sorte, bedeckt sie im Herbst, wo sie unreife Früchte trägt, mit Mist, entfernt diesen bei Rückkehr der milden Jahreszeit, und so reifen denn die Früchte im zweiten Jahre, und noch dazu in einem kalten Himmelsstriche.

Plin. 15, 18, 20. Bekanntlich war Cato voll tödtlichen Hasses gegen Karthago, und drang in jeder Sitzung des Senates darauf, daß Karthago zerstört werden müßte. Einst brachte er eine frühreife [präcox] Feige aus Karthago mit in die Kurie, zeigte sie den Senatoren und sprach: „Ich frage euch, wann, glaubt ihr, daß diese Frucht vom Baume gebrochen sei?“ Wie nun Alle sie für

frisch anerkannten, fuhr er fort: „So wisset denn, daß sie vorgestern in Karthago gepflückt worden; so nah an unsren Mauern haben wir den Feind." Als er diese Worte gesprochen, ward der Krieg gegen Karthago beschlossen, welcher mit der Zerstörung jener Stadt endete.

Auf dem Marktplatz zu Rom steht ein Feigenbaum, welcher wegen der Blitze verehrt wird, welche ihn getroffen, und mehr noch, weil er an den Feigenbaum erinnert, unter welchem Romulus und Remus von der Wölfin gesäugt worden sein sollen. Dieser Feigenbaum soll auf Verwendung des Attus Navius auf den Marktplatz versetzt worden sein, und das Andenken an dieses Wunder wird durch ein ehernes Denkmal, welches neben ihm steht, erhalten. Verdorrt der Baum, so deutet er dadurch jedesmal auf bevorstehendes Unglück, und es wird dann von den Priestern ein neuer gepflanzt. — Es steht auch ein von selbst gewachsener Feigenbaum auf der Stelle des Marktes, wo einstmals Curtius den römischen Staat gerettet hat, indem er sich in den daselbst entstandenen Abgrund stürzte. An derselben Stelle steht auch ein Weinstock und ein Oelbaum.

Plin. 15, 19, 21. Wo es Feigen von vorzüglicher Güte gibt, trocknet man sie und bewahrt sie in Kästchen auf. Die Insel Ebusus [935]) liefert ausgezeichnete Waare, auch das Land der Marruciner [936]). Wo sie in größerer Menge vorhanden sind, füllt man große Fässer damit, wie in Asien; in der afrikanischen Stadt Ruspina füllt man sie in kleinere. Getrocknete Feigen werden statt Brodes gegessen. — Die kaunischen Feigen haben einmal dem Marcus Crassus, als er gegen die Parther zu Felde ziehn und an Bord des Schiffes gehen wollte, Verderben prophezeit, indem ein Feigenverkäufer kaunische Feigen mit dem Geschrei cavneas ausbot, worin die Worte „cave ne eas, gehe nicht!" lagen.

Plin. 23, 7, 63. Der milchichte Saft der Feigen bringt Milch zum Gerinnen. Er wird vor dem Reifen der Frucht [pomum] gesammelt und im Schatten getrocknet, um ihn gegen allerlei Uebel äußerlich anzuwenden, oder den Stich der Hornissen, Wespen und ähnlicher Thiere, besonders aber den Stich der Skorpione zu heilen. Mit Fett wird er zur Vertilgung der Warzen angewandt. Die Blätter und unreifen Früchte legt man auf Kröpfe und auf Alles, was erweicht oder zertheilt werden soll. Der Genuß frischer Feigen

---

[935]) Jetzt Iviza. — [936]) Im Latinerland.

ist der Gesundheit nicht zuträglich. — Von keinem Baume ist die Asche so scharf wie vom Feigenbaum; sie wird auch arzneilich gebraucht.

Plin. 23, 7, 64. Der wilde Feigenbaum [caprificus] ist zu Heilzwecken weit kräftiger als der zahme [ficus]. Der getrocknete Milchsaft gibt dem Fleische einen angenehmen Geschmack, u. s. w. — Eine wunderbare Eigenschaft des Baumes ist die, daß die wildesten Stiere unbeweglich stille stehn, wenn man ihnen einen Kranz von den Zweigen um den Hals gelegt hat.

Athen., Deipn. 14, 67. Die attischen Feigen [ἰσχὰς] haben immer in sehr hohem Werthe gestanden. Bei den Königen der Perser herrschte die Sitte, daß nur Speisen aus ihrem eignen Lande auf die Tafel kommen durften. Einstmals hatte ein Diener dennoch attische Feigen beim Nachtisch aufgetragen; aber der König fragte, woher sie wären? und wie er hörte, sie wären aus Attika, wollte er sie nicht essen, und sagte, er hätte genug an Dem zu essen, was er umsonst haben könnte. — Der Diener hatte aber wohl dem König die attischen Feigen vorgesetzt, um ihn zum Kriege gegen Athen zu reizen.

Julius Capitolinus de Clodio Albino 11. Clodius Albinus, welcher von dem in Gallien stehenden römischen Heere zum Kaiser ausgerufen wurde, war, wie Cordus in seinem Werke erzählt, so gefräßig, daß man es kaum für möglich halten sollte. So z. B. verzehrte er nüchtern 500 getrocknete [passarius] Feigen von der Sorte, welche die Griechen Kallistruthia nennen, oder hundert kampanische Pfirsichen [persicum], oder zehn hostiensische Melonen [melo], oder 20 Pfund lavikanische Trauben, oder hundert Fliegenschnäpper [ficedula], oder 400 Austern.

Geopon. 10, 45. Die beste Zeit, den Feigenbaum zu pflanzen, ist im Frühjahr, auch, nach meiner eignen Erfahrung, im Juli. Nach dem Pflanzen wird er begossen, später jedoch nicht bewässert, denn Ueberfluß an Wasser ist seinen Früchten schädlich. — Man kann auch die Samen zur Vermehrung benutzen. Zu diesem Zwecke weicht man Feigen in Wasser ein, bestreicht mit dem Brei einen Strick, legt ihn in Erde, begießt ihn, und so wachsen viele Pflänzchen empor, die man später versetzt. — Verpflanzt man bewurzelte [αὐτόῤῥιζος] Feigenstämmchen, so muß man sie in eine Meerzwiebel [σκίλλα] einsetzen. Manche benetzen auch die Pflanze mit Salzwasser und setzen sie dann ein. Will man Zweige stecken, so ist

es gut, wenn man sie zuvor mit Rindermist bestreicht. Andre werfen frisch gebrannten Kalk auf den Boden, sobald die Pflanze gesetzt ist, Andre Asche oder rothen Thon. — Will man einen Feigenbaum haben, der niedrig bleibt, so zieht man ihn aus einem dicken Aststück, das man verkehrt in die Erde setzt.

Geopon. 10, 46. Die Feigen bekommen keine Würmer [σκώληξ], wenn man den Zweig, welchen man pflanzen will, in eine Meerzwiebel steckt. Sind aber an einem Feigenbaume Würmer, so vertilgt man sie, indem man Staub auf die Wurzeln und die Ritzen und Höhlungen des Stammes [πρέμνον] streut.

Geopon. 10, 48. Der Feigenbaum läßt die Blätter nicht fallen, wenn man seinen Stamm mit Maulbeeren [συκάμινον] bestreicht, oder um den Stamm Salz oder Seepflanzen wirft, oder bei Vollmond den Stamm mit rothem Thon überzieht, oder Feigen, die sich vor Ausbruch der Blätter angesetzt haben[937]), an ihn hängt. Manche pflegen auch, um den Zweck zu erreichen, jeden Ast einzeln zu veredeln. Die Feigen fallen auch nicht ab, wenn man um die Zeit der Plejaden die Erde um den Baum herum auflockert und mit Wasser begießt, das mit eben so viel Oelabgang gemischt ist.

Geopon. 10, 52. Die Feige wird auf Maulbeerbäume und Platanen gepfropft, und zwar nicht bloß, wie andre Bäume, im Frühjahr, sondern auch im Sommer bis zur Winter-Sonnenwende.

13) Banyanenbaum,

Ficus indica, Linné. Wächst in Ostindien, erreicht eine ungeheure Größe, treibt wagrechte Aeste und aus ihnen Zweige, welche senkrecht zur Erde gehn und dort Wurzel schlagen. Man sammelt von ihm Gummilack, aber die Früchte werden nicht gegessen.

Theophr., H. pl. 4, 4, 4. In Indien wächst ein Feigenbaum [συκῆ], welcher jedes Jahr aus den Zweigen Wurzeln herabsenkt, aber nicht aus den heurigen, sondern aus den vorjährigen und älteren. Auf diese Weise bildet der Baum eine Art Zelt, unter welchem sich die Eingebornen aufzuhalten pflegen. Uebrigens unterscheidet man die genannten Wurzeln leicht von den Zweigen, denn sie sind weißer, rauher, gebogener und blattlos. Der Wipfel des Baumes ist schön belaubt, das Ganze schön gerundet, und er soll

---

937) Solche Feigen heißen ὄλυνθος.

seinen Schatten auf 2 Stadien werfen[938]). Die Dicke des Stammes soll bei einigen 60 Schritt übertreffen, bei andren 40[939]). Das Blatt hat die Größe eines kleinen Schildes[940]). Die Frucht ist so klein wie eine Kicher [ἐρέβινθος][941]), einer gewöhnlichen Feige ähnlich; übrigens trägt der Baum deren nur sehr wenig[942]). Der Baum wächst am Acesines[943]).

Strabo 15, 1, 21 (p. 694 ed. Tzsch.). Onesikritus sagt, daß in dem südlichsten Theile Indiens große Bäume wachsen, deren Zweige 12 Ellen lang werden, dann abwärts zur Erde wachsen, dort Wurzeln treiben, von da aus wieder einen Stamm machen, dessen Zweige sich wieder eben so niedersenken, so daß ein einziger Baum ein großes Schattendach bildet, welches einem auf vielen Säulen ruhenden Zelte gleicht. Er erzählt auch von Bäumen, die so groß seien, daß fünf Menschen ihren Stamm kaum umfassen können. Aristobulus sagt, am Acesines gebe es große Bäume mit abwärts hängenden Aesten, daß unter einem einzigen 50 Reiter ihre Mittagsruhe halten können; Onesikritus sagt 400 Reiter.

Plin. 12, 5, 11. Der indische Feigenbaum [ficus] hat kleine Früchte [pomum], pflanzt sich aber dadurch fort, daß er seine Zweige weit ausbreitet, wovon sich die untersten zur Erde senken, und binnen Jahresfrist festwurzeln, worauf sie um den Mutterstamm [parens] her rings ein emporsprossendes Wäldchen [propago] bilden, als würde da Kunstgärtnerei [opus topiarium] getrieben. In solchen Umzäunungen lagern sich die Hirten in der Sommerhitze, denn die Stämme gewähren Schatten und Schutz, wobei sie ein Gewölbe bilden, das sich von unten und von außen herrlich ansieht. Die obersten Aeste steigen gleich einem Walde hoch gen Himmel, der Stamm hat eine ungeheure Größe, und so nimmt ein solcher Baum öfters einen Raum von 300 Fuß Umfang ein. Die breiten Blätter haben die Gestalt eines Amazonenschilds, bedecken die Früchte und hindern deren Wachsthum. Letztere sind in geringer Menge vorhan-

[938]) Das Stadium ist 625 Fuß lang.

[939]) Diese Angabe bezieht sich ohne Zweifel ursprünglich auf die Ausbreitung des ganzen Baumes; dann ist die Stelle durch Abschreiber verändert worden.

[940]) Sollte wohl heißen: hat die Gestalt eines Schildes; das Blatt ist breit-eirund, bis 8 Zoll lang.

[941]) Sie ist kugelförmig, zollgroß. — [942]) Er trägt sehr viele.

[943]) Nebenfluß des Indus, jetzt Dschenab genannt.

den, und übertreffen die Größe einer Bufbohne [faba] nicht. Sind sie unter dem Schutze der Blätter in der Sonnengluth gehörig gereift, so haben sie einen sehr süßen Geschmack und sind des wunderbaren Baumes würdig. Dieser wächst um den Fluß Acesines.

14) Sykomorenbaum,

Ficus Sycomorus, Linné. Ein großer, in Aegypten und Palästina heimischer Baum mit eßbaren Früchten, fast unverweslichem Holze.

Theophr., H. pl. 4, 2. Der Sykomorenbaum [ἐν Αἰγύπτῳ συκάμινος] ist dem Maulbeerbaum[944]) an Blättern, Größe und Ansehn ziemlich ähnlich; er trägt aber eine eigenthümliche Frucht, denn diese kommt weder aus den Zweigen, noch aus den Spitzen, sondern aus dem Stamme selbst. An Größe, Gestalt und Wohlgeschmack gleicht sie der Feige, und hat keine Kerne [κεγχραμίς]. Sie wird nicht reif, wenn man sie nicht oberflächlich schabt; daher schabt man sie mit eisernen Nägeln, worauf sie in vier Tagen reif wird. Hat man die reifen abgenommen, so wachsen dreimal oder öfter wieder neue aus derselben Stelle. Der Baum ist saftreich [πολύοπος], und das Holz zu vielen Zwecken brauchbar. Ist der Baum frisch gefällt, so wirft man das Holz in's Wasser; dort sinkt es zu Boden, durchzieht sich erst mit Wasser, trocknet dann aber aus, steigt in die Höh, schwimmt obenauf, ist leicht, locker, unverweslich.

Strabo 17, 2, 4 (p. 823 ed. Tzsch.). In Aegypten gibt es einen Maulbeerbaum [συκάμινος], dessen Frucht Sykomore [συκόμορον] genannt wird; sie ist einer Feige ähnlich, schmeckt aber nicht sonderlich gut.

Diosc. de m. m. 1, 181. Die Sykomore [συκόμορον], welche von Manchen auch Sykamine [συκάμινον] genannt wird, und deren fade schmeckende Frucht ebenfalls Sykomore heißt, ist ein großer Baum, dem Feigenbaum ähnlich, sehr saftreich, hat Blätter, welche denen des Maulbeerbaumes [μορέα] ähnlich sind, und trägt drei- bis viermal des Jahrs Früchte, welche aus dem Stamme selbst kommen; sie sind denen des wilden Feigenbaums ähnlich, haben keine Kerne, und werden nicht reif, wenn sie nicht mit den Fingernägeln oder mit Eisen gekratzt werden. Die meisten Bäume dieser Art wachsen in Karien, auch Rhodus, überhaupt an Orten, welche arm an

944) Den Maulbeerbaum bezeichnet Theophrast als ἡ ἐνταῦθα συκάμινος.

Weizen sind; sie geben dort einigen Schutz gegen Hungersnoth. Die Frucht gibt übrigens nur wenig Nahrung. Die Rinde des Baumes verwundet man absichtlich, fängt den ausfließenden Saft mit einem Badeschwamm [σπόγγος] oder mit Wolle auf, trocknet ihn, und braucht ihn innerlich und äußerlich zu Heilzwecken.

Plin. 13, 7, 14. Die Blätter des Sykomorenbaums [ficus aegyptia] sind denen des Maulbeerbaums ähnlich. Seine Früchte werden nicht reif, wenn sie nicht mit eisernen Häkchen geritzt sind; so können sie in Einem Sommer 7 Ernten geben. Werden sie nicht geritzt, so stoßen die neuen die alten ab, während letztere noch unreif sind, was in Einem Sommer viermal geschieht[945].

15) Nesseln,

Gattung Urtica, Linné.

α) Große Nessel, Urtica diöca, Linné, in Griechenland jetzt nicht so häufig wie die zwei andren Nesseln, in Italien häufig und ortica genannt.

β) Kleine Nessel, Urtica urens, Linné, in den griechischen Gärten als Unkraut sehr häufig, ἄγρια τζικνίδα genannt, in Italien ebenfalls sehr häufig, ortica genannt.

γ) Pillen-Nessel, U. pilulifera, Linné, in Griechenland die häufigste, κνίδη und bei Athen τζικνίδα genannt, in Nord-Italien selten.

Hippocrates de victu, pag. 688 ed. Kühn. Die Nessel [κνίδιον] gehört zu denjenigen Speisen, welche den Leib reinigen.

Theophr., H. pl. 7, 7. Will man Nesseln [ἀκαλύφη, ἀκαλήφη] essen, so brüht man sie vorher ab.

Catullus 44, v. 15. Ich habe tüchtig am Stockschnupfen und am Husten gelitten, bin aber durch Basilie [ocimum] und Nessel [urtica] kurirt worden.

Horat., Epist. 1, 12, v. 8. Man kann ganz einfach von Kräutern [herba] und Nesseln [urtica] leben.

Ovid., Ars am. 1, 417. Es gibt Leute, welche eine Mischung von Pfeffer [piper] und Samen von beißiger Nessel [mordax urtica] als Reizmittel genießen.

---

[945]) Das vom Ritzen der Früchte u. s. w. Gesagte bestätigen auch die Reisenden unsrer Zeit.

Ovid., Remed. am. 45. Die Erde trägt zu gleicher Zeit heilsame und schädliche Kräuter; Nesseln [urtica] und Rosen [rosa] stehen oft nahe beisammen.

Diosc. de m. m. 4, 92. Von der Nessel [ἀκαλύφη], welche auch Knide [κνίδη] genannt wird, gibt es zwei Arten; die eine ist wilder, hat rauhere, breitere, dunklere Blätter, die Frucht ist dem Leinsamen [λινόσπερμον] ähnlich, jedoch kleiner [946]); die andre Art [947]) hat kleine Samen und ist nicht so rauh. Die Samen und Blätter werden äußerlich und innerlich zu Heilzwecken gebraucht.

Plin. 15, 7, 7. Aus der Nessel [urtica] zieht man ein Oel [948]).

Plin. 21, 15, 55. Die Nessel [urtica] ist allgemein bekannt; sie hat an den Blüthenkelchen eine purpurfarbige Wolle und wird oft über 2 Ellen hoch. Man unterscheidet mehrere Arten, eine wilde, die man auch die weibliche nennt, und eine mehr zahme. Alle haben vielen, dunkelfarbigen Samen. Eigentliche Stacheln haben sie nicht, aber sie richten mit ihren Haaren Schaden an, und erzeugen bei gelinder Berührung Jucken und eine Art Brandblasen, gegen welche man überall Olivenöl anwendet. Die jungen Frühjahrstriebe gewähren eine nicht unangenehme Nahrung, auf deren Gebrauch manche Leute gewissenhaft halten, weil sie glauben, dadurch für das ganze Jahr jede Krankheit abhalten zu können. Die Wurzel der wilden Nessel bewirkt auch, daß Fleisch, mit dem sie gekocht wird, zarter wird.

Plin. 22, 13, 15. Die Nessel dient in sehr verschiedner Art zu Heilzwecken, worüber namentlich der Naturforscher Phanias geschrieben hat. Ihr Samen muß zur Erntezeit gesammelt werden, und man bezieht den besten von Alexandria.

Galen., de alim. facult. 2, 54. Die Nessel [ἀκαλήφη], welche auch κνίδη genannt wird, hat nur geringe Kräfte, wird aber von Leuten gegessen, die Hunger haben, und bekommt ihnen gut.

Apicius 4, 2, 169. Man siede Nesseln, seihe das Wasser ab, wiege sie, dämpfe das Gewiegte auf heißer Asche mit Olivenöl, füge Fischsülze und gestoßenen Pfeffer hinzu, rühre die Mischung mit Zusatz von Eiern um, und bestreue das Gericht mit Pfeffer.

---

946) Die Pillen-Nessel gemeint. — 947) Wohl die Große und Kleine Nessel zusammen gemeint. — 948) Die Samen der Pillen-Nessel enthalten Oel.

16) Glaskraut,

Parietaria officinalis, Linné (P. erecta und diffusa); heißt jetzt in Griechenland, wo es häufig wild wächst, κλυβάδι, κολλητζάδα, περδικαλοῦδα, ἀνεμοκλέιδι; in Italien, wo es ebenfalls häufig, parietaria.

Diosc. de m. m. 4, 86. Das Glaskraut [ἑλξίνη], welches auch Parthenion [παρθένιον], Sideritis [σιδηρῖτις], Heraklea [ἡράκλεια], Asyria [ἀσυρία], wilde Hygiene [ὑγιεινή], Klibadion [κλιβάδιον] und Polyonymon [πολυώνυμον] heißt, wächst auf Wänden und Mauern, hat dünne, röthliche Stämmchen, haarige, denen des Bingelkrauts [λινόζωστις] ähnliche Blätter; an den Stengeln sitzen kleine, samenartige, rauhe Körperchen, die sich an die Kleider hängen. Die Pflanze dient zu Arznei[949]).

17) Hundskohl,

Thelygonum Cynocrambe, Linné, wächst im südlichen Europa, heißt bei den Neugriechen ξυγγάκι, fehlt in Nord-Italien.

Diosc. de m. m. 4, 189. Der Hundskohl [κυνία, κυνοκράμβη, λινόζωστις ἀγρία ἄῤῥην] ist eßbar, und die Abkochung führt Galle und wässerige Säfte ab.

18) Hanf,

Cannabis sativa, Linné, καννάβι der Neugriechen, canape, canapa der jetzigen Italiäner. — Stammt aus dem Morgenland, wird in Europa u. s. w. häufig angebaut.

Herod. 4, 73, 74 u. 75. Im Lande der Scythen wächst Hanf [κάνναβις], welcher dem Lein sehr ähnlich, jedoch viel dicker und höher ist. Er wird theils angesät, theils wild wachsend vorgefunden. Aus ihm machen die Thracier Kleider, welche ganz so aussehn wie leinene [λίνεος], so daß Leute, die sich nicht genau darauf verstehn, sie nicht von einander unterscheiden können.

Wollen die Scythen baden, so stellen sie drei Stangen gegen einander, ziehen wollene Decken darüber, schließen Alles recht fest, legen glühende Steine unter dieses Zelt, und streuen Hanfsamen auf die Steine, worauf ein Rauch und Dampf entsteht, als wenn es ein

949) Celsus de med. 2, 33 erwähnt die Pflanze als herba muralis, παρθένιον, περδίκιον; — Plinius 21, 30, 104 als parthenion, leucanthes, amaracum, perdicium, muralis.

hellenisches Schwitzbad wäre; den Scythen ist aber das ihrige so angenehm, daß sie vor Wohlbehagen brüllen. — Wollen die Weiber baden, so zerreiben sie Cypressen-, Cedern- und Weihrauchholz zwischen rauhen Steinen, mischen die Masse mit Wasser, so daß ein Teig entsteht, womit sie ihren ganzen Leib sammt dem Gesicht bestreichen. Dieser Ueberzug gibt ihnen einen Wohlgeruch, hinterläßt auch, wenn er am folgenden Tage abgenommen wird, die Haut rein und glänzend.

Varro de r. r. 1, 23, 6. Hanf [cannabis], Lein [linum], Simsen [juncus] und Spartgras [spartum] werden auf Feldern gezogen, um aus ihnen Stricke und Seile zu fertigen.

Colum. de r. r. 2, 10, 21. Der Hanf [cannabis] verlangt einen fetten, gedüngten, bewässerten oder doch von Natur feuchten, tief bearbeiteten Boden. Auf den Quadratfuß pflanzt man Ende Februars 6 Körner.

Diosc. de m. m. 3, 155. Der Hanf [κάνναβις ἥμερος], welcher auch Kannabion, Schönostrophon und Asterion heißt, ist ein Gewächs, welches durch die starken Stricke, die man aus ihm bereitet, sehr großen Nutzen gewährt. Die Blätter sind denen der Esche [μελία] ähnlich, haben aber einen unangenehmen Geruch. Die Stämme werden hoch, sind leer, die Samen sind rund. Der aus ihnen gepreßte Saft dient gegen Ohrenleiden.

Plin. 19, 9, 56. Der zu Seilen äußerst brauchbare Hanf [cannabis] wird mit Beginn des Frühlings gesät, und wächst um so feiner, je dichter er gesät ist. Den Samen streift man im Herbst ab, sobald er reif ist, und trocknet ihn an der Sonne, an der Luft, oder im Rauch. Die Stengel rauft man nach der Weinlese aus, und nimmt ihnen Abends bei Licht den Bast. Zu Netzen benutzt man vorzugsweis den alabandischen[950]), welcher für den besten gilt. Uebrigens scheidet man die Fasern in 3 Sorten: Die der Rinde und die dem Marke zunächst liegenden gelten für geringer; die zwischen beidem liegende wird am höchsten geschätzt, und heißt mesa. Im Sabinerland erreicht der roseïsche Hanf Baumhöhe[951]).

Gellius, Noctes att. 17, 3. Marcus Varro sagt im 25. Buche humanarum, bei Homer bedeute Sparton [σπάρτον] nicht

---

[950]) In Karien. — [951]) Ich habe in Italien einen Spazierstock von Hanf gesehn, der 1½ Zoll dick, übrigens häßlich anzusehn war.

das spanische Spartgras, weil dieses zu jener Zeit noch nicht aus Spanien dorthin gekommen, sondern Hanf [cannabus], Werg [stuppa] und Dergleichen, was damals Sparton [Saat] genannt wurde, weil es durch Aussaat gewonnen ward.

Athen., Deipn. 5, 40. König Hiero bezog den Hanf, welchen er bei Ausrüstung seines Riesenschiffes verbrauchte, vom Rhonefluß.

19) Hopfen,

Humulus Lupulus, Linné. — Ist jetzt in Griechenland selten, heißt daselbst ἄγριον κλῆμα oder ἀγριόκλημα; — in ganz Italien ist er in Zäunen und Gebüsch häufig, und wird luppolo genannt.

Plin. 21, 15, 50. Den Hopfen [lupus salictarius] kann man eher eine Naschwaare als eine eigentliche Speise nennen.

20) Platane,

Platanus orientalis, Linné. — Dieser im Morgenland, Griechenland und der Türkei heimische prachtvolle Baum wächst vorzugsweis an süßen Gewässern, ist in Griechenland häufig, wird dort πλάτανος genannt; — wird in Italien häufig gepflanzt und platano genannt.

Homer., Il. 2, v. 307. Wir hatten uns an einer Quelle unter einer schönen Platane [πλάτανος] gelagert.

Herodot. 7, 31. Auf dem aus Phrygien nach Lydien führenden Wege fand Xerxes eine Platane [πλατάνιστος], welche so schön war, daß er ihr einen goldnen Schmuck schenkte, und einen besondren Wächter für sie einsetzte.

Theophr., H. pl. 1, 9, 5. Auf Kreta soll bei Gortyna eine Platane [πλάτανος] stehn, welche ihr Laub nicht abwirft [φυλλοβολεῖν], während alle benachbarten es abwerfen. Eine ähnliche soll auf Cypern stehn.

Theophr., H. pl. 4, 5, 6. Am Adriatischen Meere sollen keine Platanen wachsen, ausgenommen beim Heiligthum des Diomedes[952]); in ganz Italien soll sie selten sein, obgleich es reich an Flüssen ist; das dortige Klima ist ihr nicht günstig. Der ältere

952) Auf der Insel Diomedea an der apulischen Küste.

Dionysius, der Tyrann, hat welche in einen Garten bei Rhegium gepflanzt, wo man sie jetzt in der Kampfschule sieht; aber sie sind zu keiner bedeutenden Größe gelangt. In Griechenland wächst die Platane an einigen Stellen sehr häufig.

Diosc. de m. m. 1, 107. Blätter, Rinde und Früchte der Platane werden in einigen Fällen zu Heilzwecken gebraucht. Die feinen Härchen der Blätter und Früchte schaden den Augen und Ohren, wenn sie hinein kommen.

Plin. 12, 1, 3 bis 2, 6. Die Platane [platanus] ist wunderbarer Weise nur ihres Schattens wegen aus weiter Ferne verpflanzt worden. Erst wurde sie über das Ionische Meer auf die Insel des Diomedes gebracht, um des Helden Grab zu beschatten; von da wanderte sie nach Sicilien, und von dort wieder nach Italien. Jetzt steht sie sogar im Lande der Moriner[953]), also auf zinspflichtigem Lande, so daß auch für ihren Schatten Abgabe entrichtet werden muß. — Dionysius der Erste, Tyrann von Sicilien, hat sie zuerst nach der Stadt Rhegium verpflanzt, woselbst sie sein Haus zieren sollte; später wurde diese Stelle in eine Kampfschule verwandelt. — Noch später sind die Platanen zu so hohen Ehren gekommen, daß sie jetzt sogar mit reinem Weine begossen werden. Die Erfahrung lehrte, daß der Wein den Wurzeln gut bekam, und so hat man sie denn in der Kunst des Weintrinkens unterrichtet.

In früherer Zeit waren die Platanen der Akademie zu Athen berühmt, deren 33 Ellen lange Wurzeln noch über die Zweige hinaus gingen. Jetzt ist eine Platane in Lycien berühmt; sie steht bei einer lieblichen, kühlen Quelle, neben einer Straße; ihr Inneres gleicht einem Hause, denn sie ist hohl, und die Höhlung mißt 81 Fuß; ihr Wipfel gleicht einem Haine, ihre langen Aeste gleichen Bäumen und erstrecken ihre Schatten weithin über die Felder. Ihre Höhlung gleicht einer Felsengrotte, enthält auch rings eine Bank von bemoostem Tuffstein. Sie ist so wunderbar, daß Licinius Mutianus, welcher dreimal Konsul gewesen und noch neulich in Lycien Legat war, für die Nachwelt die Bemerkung hinterlassen, daß er mit 18 Begleitern in dem Baume einen Schmaus gehalten; die Polster hätten aus dem Laube des Baumes bestanden; vor jedem Windhauch wäre die Gesellschaft sicher gewesen; dann hätte er auch noch in dem Baume geruht,

953) In Belgien.

und besser als in Säälen mit schimmernden Marmorwänden, bunten Gemälden, vergoldeten Prachtdecken.

Zu Gortyna auf der Insel Kreta steht eine Platane, die in griechischen und lateinischen Schriften besprochen wird, und unter der, nach Angabe der griechischen Fabelmacher, selbst Jupiter dereinst sein Lager aufgeschlagen haben soll. Sie verliert ihre Blätter nie. Junge Platanen, die man von ihr auf Kreta gezogen, haben diesen Fehler ihres Stammbaums beibehalten, denn es ist ja ein Vorzug jedes Baumes, wenn er im Winter die Sonnenstrahlen durchläßt. Unter der Regierung des Kaisers Claudius hat Aeterninus, der Freigelassene des Marcellus, diese Platanensorte auf seine Güter bei Rom verpflanzt. Diese ausländischen Wunder stehn noch jetzt in Italien nebst andren, die in Italien selbst durch Kunst erzeugt worden.

Plin. 12, 2, 6. Man erzwingt auch, durch eigenthümliche Fortpflanzung und Beschneidung, die unglückselige Verkrüppelung, wodurch die Zwergplatanen [chamäplatanus] entstehn. Ganze solche Krüppelwälder [nemus tonsile] stammen von ihrem Erfinder, dem Ritter Cajus Matius, einem Freunde des Kaisers Augustus.

Galen. de simpl. med. 8, 25. Die verschiednen Theile der Platane [πλάτανος] werden zu Heilzwecken gebraucht. Dagegen muß man sich vor dem auf den Blättern sitzenden Staube hüten, er schadet eingeathmet der Luftröhre und Stimme, auch den Augen und Ohren, wenn er in diese kommt.

21) Weide,

Gattung Salix, Linné; ἰτεά der Neugriechen, salcio der jetzigen Italiäner. — Als jetzt in Griechenland heimisch, jedoch nicht in bedeutender Menge vorhanden, führt Fraas folgende Arten an: Salix fragilis, amplexicaulis, alba, Helix, triandra, glauca, neben welchen noch einige andre hier und da vorkommen. — Als im nördlichen Italien heimisch gibt Pollini 31 Arten an, als: Salix alba, vitellina, amygdalina, triandra, Caprea, monandra u. s. w. — Die Trauerweide, Salix babylonica, stammt aus dem Morgenland.

Homer., Il. 21, v. 350. Am Ufer des Skamander wuchsen Ulmen [πτελέη], Weiden [ἰτέη], Tamarisken [μυρίκη], Celtis [λωτός], Simse [θρύον] und Cyperngras [κύπειρος].

Homer., Odyss. 10, v. 510. An der Küste stehen hohe

Schwarzpappeln [αἴγειρος] und Weiden mit hinfalligen Früchten [ἰτέη ὠλεσίκαρπος].

Theophr., H. pl. 3, 1. Am Wasser wachsen Platanen [πλάτανος], Weiden [ἰτέα], Weißpappeln [λεύκη], Schwarzpappeln [αἴγειρος] und Ulmen [πτελέα]. Alle diese zieht man sehr leicht aus Wurzelsprossen [παρασπάς], die selbst schon Baumesgröße haben können.

Theophr., H. pl. 3, 13, 7. Die Weide [ἰτέα] wächst am Wasser und kommt in vielen Arten vor. Die schwarze[954]) hat diesen Namen wegen ihrer schwärzlichen oder purpurfarbigen Rinde, die weiße[955]) wegen ihrer weißlichen. Die Ruthen der schwarzen sind schöner und zu Flechtwerk besser. — Die Arkadier nennen die Weide nicht Itea, sondern Helike [ἑλίκη].

Theophr., H. pl. 5, 3. Weiden- und Weinstockholz [ξύλον ἰτέϊνον καὶ ἀμπέλινον] sind zäh, und dienen deswegen zu Schilden; die verletzten Stellen ziehen sich an ihnen gleich wieder zusammen. Uebrigens gibt man zu Schilden dem Weidenholz den Vorzug, weil es leichter und lockerer ist.

Cato de r. r. 9. Weidenpflanzungen [salictum] müssen an wasserreichen, schattigen Stellen bei Flüssen angelegt werden; die Weiden werden entweder im Hause verbraucht oder verkauft.

Cato de r. r. 33, 5. Hat man die jungen Weidenstämme gefällt, so schäle man sie, und hebe den Bast auf. Braucht man ihn in den Weinplantagen, so weicht man ihn in Wasser und bindet alsdann damit. Die zum Flechten tauglichen Ruthen hebt man auf, um Körbe daraus zu machen.

Colum. de r. r. 4, 30. Für die Weiden [salix] wählt man einen Platz, der bewässert werden kann, oder der von Natur naß ist; auch sagt ihnen ein ebner, fetter Boden zu. Diesen gräbt man, nach der Vorschrift der Alten, $2\frac{1}{2}$ Fuß tief um, und bepflanzt ihn mit einer recht zähen Weidenart. Man setzt entweder Stangen von mäßiger Dicke, oder $1\frac{1}{2}$ Fuß lange Stecklinge. Sie werden im Quincunx gesetzt, und zwar auf nassem Boden die Reihen je 6 Fuß von einander, auf trocknem nur 5 Fuß, wobei die Arbeiter noch

---

954) Wahrscheinlich Salix purpurea, Linné.
955) Wahrscheinlich Salix alba, Linné.

bequem hinzu können. Zwischen den einzelnen Pflanzen der Reihen läßt man 2 Fuß Raum. Das Setzen geschieht zur Zeit, wo die Blattknospen sich noch nicht geöffnet haben, auch werden nur Aeste oder Zweige gesetzt, welche zu einer Zeit gehauen sind, wo sie weder vom Thau, noch vom Regen naß waren. In den ersten 3 Jahren lockert man in den Weidenpflanzungen den Boden öfters durch Graben auf; späterhin begnügen sie sich mit dreimaligem Graben. Wird dieses unterlassen, so verkümmern sie bald. Selbst bei sorgfältiger Pflege gehen oft viele Weiden aus; man ersetzt sie durch Ableger [mergus], indem man den Zweig einer benachbarten Weide so krümmt, daß er unter die Erde kommt. Nach einem Jahr schneidet man ihn vom Mutterstamme los, worauf er sich durch die Wurzeln, welche er getrieben hat, selbst ernähren muß.

Colum. de r. r. 11, 2, 92. In den langen Nächten des Decembers hat der Landmann für Geschäfte zu sorgen, die sich bei Licht ausführen lassen. Dahin gehört das Ausputzen der Weidenruthen, welche zum Binden der Weinstöcke gebraucht werden sollen. Man nimmt solche, die am Tage zuvor abgeschnitten sind. Ist deren Zähigkeit nicht genügend, so legt man sie, wenn sie ausgeputzt sind, 15 Tage lang in Mist, wodurch sie zähe werden; und sind sie schon vor langer Zeit abgeschnitten und ausgetrocknet, so erweicht man sie im Wasser eines Teiches.

Diosc. de m. m. 1, 135. Die Weide [ἰτέα] ist allgemein bekannt, hat in der Frucht, dem Blatt, der Rinde, dem Safte zusammenziehende Kräfte, die zu Heilzwecken dienen.

Plin. 16, 37, 67 u. 68. Cato empfiehlt die Anpflanzung der Weiden [salix], und nennt sie die nützlichsten aller Wassergewächse. — Uebrigens gibt es verschiedne Arten von Weiden; die einen liefern Stangen für Weinberge und durch ihre Rinde Stoff zum Binden; andre geben Ruthen, welche durch ihre Biegsamkeit und Zähigkeit zum Binden tauglich sind; andre liefern zarte Ruthen zu feinem Flechtwerk, und wieder andre starke Ruthen zu Körben und andrem Gebrauche in der Landwirthschaft. Werden die Weidenruthen durch Schälen weiß und werden sie fein behandelt, so geben sie Körbe, die nachgiebiger sind, als wenn sie aus Leder gemacht wären, liefern auch die besten Lehnstühle. Geköpfte [cäduus] Weiden treiben neue Aeste, und diese wachsen sogar aus den Köpfen [brevis pugnus] desto dichter. Jedenfalls ist die Weide ein Baum,

dessen Anpflanzung bei geringen Kosten einen sicheren, auch von jeder Witterung unabhängigen Ertrag gibt.

Plin. 16, 37, 69. Cato hält die Weidenzucht für einen der wichtigsten Theile der Landwirthschaft. Außer ihr dienen zum Binden das Binsen-Pfriemenkraut [genista][956], die Pappel, Ulme, der Hartriegel [sanguineus frutex][957], die Birke [betulla], gespaltenes Rohr [arundo], Rohrblätter, Weinreben, Brombeerranken [rubi], gedrehte Haseln [corylus]. Ueberhaupt ist es merkwürdig, daß manches Holz erst durch Drehen zum Binden tauglich wird, was jedoch ganz vorzüglich von der Weide gilt.

22) Pappel,

Gattung Populus, Linné. — Es kommen folgende Arten in Betracht:

α) Die Zitterpappel, P. tremula, Linné, in Griechenland sehr selten, im nördlichen Italien hier und da, und heißt daselbst tremola, tremula, tremolo, populo libico, populo montano, albarella.

β) Schwarzpappel, P. nigra, Linné, in Griechenland wild und καβάκι genannt, in Italien ebenfalls wild und albaro, pioppa, pioppo nero genannt.

γ) Silberpappel, P. alba, Linné (Weißpappel, P. canescens), in Griechenland häufig wild, jetzt λεύκη und λεύκα genannt, in Italien ebenfalls wild und gattero, gattice, pioppo bianco genannt. — Die P. gräca, Aiton, betrachtet Fraas als Abart.

Homerus. (Der Baum, welchen Homer unter dem Namen αἴγειρος siebenmal in der Odyssee und einmal in der Iliade nennt, ist jedenfalls die Schwarzpappel; im Lande der Phäaken stand um eine Quelle ein aus ihr gebildeter, der Minerva geheiligter Hain, Od. 6, 291. — Die ἀχερωΐς, welche in der Iliade 13, 389 und 16, 482 genannt wird, ist ohne Zweifel die Silberpappel, und ein Scholiast erklärt, der Name Acheroïs komme daher, daß Herkules den Baum aus dem Acheron (ἀχέρων, der Unterwelt) in die Oberwelt gebracht habe. (Sprengel, Geschichte der Botanik, S. 40.)

---

[956]) Spartium junceum, Linné (Genista juncea, Lam.).

[957]) Cornus sanguinea, Linné.

Theophr., H. pl. 3, 14, 2. Die Silberpappel [λεύκη] und die Schwarzpappel [αἴγειρος] wachsen beide gerade in die Höh, doch wird die Schwarzpappel viel höher und ist glatter. Die Blätter sind an Gestalt ziemlich gleich, auch haben beide ein weißes Holz. Beide scheinen weder Frucht noch Blüthe zu haben [958]).

Virgil., Eclog. 7, 61. Die Pappel [populus] ist dem Herkules angenehm, der Weinstock dem Bacchus.

Diosc. de m. m. 1, 109. Von der Silberpappel [λεύκη τὸ δένδρον] werden Rinde, Blätter und Knospen zu Heilzwecken verwendet; auch sagt man, es wüchsen auf gedüngten Beeten eßbare Schwämme [μύκης], wenn man klein gehackte Rinde von Silber- und Schwarzpappeln aufstreue.

Diosc. de m. m. 1, 110. Auch die Schwarzpappel [αἴγειρος] liefert heilsame Theile. Am Po-Flusse soll sie Tropfen fallen lassen, welche hart werden und den Bernstein [ἤλεκτρον] geben, welcher auch Chrysophoron [χρυσοφόρον] heißt; er ist wohlriechend, wenn er gerieben wird, und hat die Farbe des Goldes [959]).

Plin. 16, 22, 35. Es gibt 3 Arten von Pappeln, die weiße, schwarze und die sogenannte libysche, welche die kleinsten und dunkelsten Blätter hat, und wegen der an ihr wachsenden Schwämme [fungus] geschätzt wird [960]).

Pausanias 5, 13. Im Haine Altis zu Olympia liegt das Pelopium, ein Platz, der heilig gehalten wird und vom Herkules dem Pelops gewidmet worden sein soll. Das Holz, welches daselbst bei Opfern gebraucht wird, kauft man für einen bestimmten Preis, und es darf nur von der Silberpappel [λεύκη] sein.

23) Wallnuß,

Juglans regia, Linné. Stammt aus Persien, wird jetzt in Europa häufig gezogen, heißt in Griechenland καρυδιά, während die Frucht mit andrem Accente καρύδια genannt wird; in Italien heißt Baum und Frucht noce.

Varro de r. r. 1, 16, 6. Neben einem Eichenwald [querquetum] gedeiht der Olivenbaum schlecht; neben Kohl

---

958) Theophrast sah also die sogenannten Kätzchen nicht für Blüthen an.
959) Der Bernstein stammt von Nadelbäumen der Vorwelt.
960) Die libysche ist wohl die Zitterpappel.

[olus] der Weinstock, der sich sogar von jenem abwärts neigt; auch die Wallnußbäume [juglans] machen rings um sich her das Erdreich unfruchtbar.

Varro de r. r. 1, 67. Hat man Wallnüsse [nux juglans], Datteln [palmula] und sabiner Feigen [ficus] eingemacht, so schmecken sie desto besser, je eher man sie verzehrt; denn die Dattel wird durch das Alter blaß, die Feige morsch, die Wallnuß trocken.

Varro de lingua latina 4, 21. Diese herrliche, große Frucht heißt glans, weil sie in ihrer grünen Schale einer Eichel [glans] ähnlich sieht; juglans heißt sie ab Jove et glande. Sie heißt auch nux, weil sie den Körper schwarz färbt, wie die Nacht [nox] die Luft.

Cicero, Tuscul. quäst. 5, 20, 58. Der syrakusanische Tyrann Dionysius war so mißtrauisch, daß er sich vor dem Rasirmesser fürchtete, und sich den Bart von seinen Töchtern mit glühenden Wallnußschalen [juglandium putamen] wegbrennen ließ.

Diosc. de m. m. 1, 178. Die Wallnüsse [*κάρυον βασιλικόν*], welche auch mitunter persische Nüsse genannt werden, sind schwer zu verdauen, schaden dem Magen, erzeugen Galle, machen Kopfweh, sind namentlich bei Husten zu vermeiden. Dagegen ist ihr Genuß Nüchternen, welche Erbrechen bewirken wollen, nützlich. Mit Feigen und Raute gemischt, gibt man sie als Vorbeugungsmittel gegen Gift, vertreibt mit ihnen, wenn man sie in Menge verzehrt, die Bandwürmer, benutzt sie noch sonst innerlich und äußerlich, setzt auch die verkohlten Schalen und Kerne einigen äußerlich anzuwendenden Mitteln bei. Aus den zerstampften Nüssen preßt man Oel. Uebrigens bekommen frische dem Magen weit besser als alte.

Plin. 15, 22, 24. Die Wallnüsse [nux juglans] haben keinen großen Werth, obgleich ihr Gebrauch bei Hochzeitfeierlichkeiten eingeführt ist. Die Natur hat diese Frucht dadurch ausgezeichnet, daß sie den in einer holzigen Schale liegenden Kern noch in eine weiche Schale eingeschlossen hat. Daß sie von den Königen Persiens stammt, beweist der Umstand, daß sie bei den Griechen Königsnuß heißt; auch nennt man noch jetzt die beste Sorte persicon und basilicon. Kopfnuß [caryon] heißt eine Sorte wahrscheinlich deswegen, weil sie durch ihren starken Geruch Kopfweh verursacht. Die Schale dient zum Färben der Wolle, die ganz jungen Nüsse dienen zum

Braunfärben der Haare. Im Alter werden die Wallnüsse ölig. Die Sorten unterscheiden sich nur nach der Schale, welche fest oder zerbrechlich, dünn oder dick, in Fächer getheilt oder einfach ist. Die Schale zerfällt in zwei Theile, der Kern selbst ist durch Zwischenhäute viertheilig.

Plin. 17, 12, 18. Der Schatten der Wallnußbäume ist von großem und schädlichem Einfluß, tödtet, gleich dem der Pinien, Roth- und Weißtannen, alle andren Pflanzen[961]), verursacht sogar dem Menschen Kopfweh.

Pallad. de r. r. 2, 15, 14. Die Wallnuß [nux juglans] säen wir Ende Januar oder im Februar. Sie liebt feuchte, kühle, steinige Höhen, kommt aber auch an wärmeren fort. Man zieht sie aus den Nüssen selbst, und trocknet diese, wenn sie im November gelegt werden sollen, zuvor in der Sonne, weicht dagegen diejenigen, welche im Januar oder Februar gelegt werden, zuvor einen Tag lang in Wasser. Unter die Nuß legt man einen Stein oder Backstein, damit sie keine einfache Pfahlwurzel, sondern getheilte Wurzeln treibt. Das Bäumchen gedeiht besser, wenn es öfters versetzt wird; an kühlen Stellen versetzt man es zweijährig, an warmen dreijährig. Die Wurzeln dürfen dabei nicht beschnitten werden; man bestreicht sie aber mit Rindermist, streut auch Asche in die Grube. Man macht die Gruben recht tief, auch weit von einander entfernt, weil ein Wallnußbaum selbst dem andren durch seine Traufe schadet. Man lockert die Erde rings um den Stamm zuweilen auf, damit dieser im Alter nicht so leicht hohl wird. Ist er aber doch hohl geworden, so haut man ihn von einer Seite bis zur Höhlung auf, damit Sonne und Wind eindringen und die Fäulniß hemmen können. Werden die Nüsse zu hart oder knotig, so muß man einen Schnitt rings in die Rinde machen, um die schlechten Säfte abzuführen; Andre schneiden in diesem Falle die Wurzelspitzen weg, oder bohren ein Loch in die Wurzel und schlagen einen Pflock von Buchsbaumholz hinein. Will man gemeine Wallnüsse in die tarentinische Sorte verwandeln, so steckt man nur den von der harten Schale befreiten fleischigen Kern, wickelt ihn aber zuvor zum Schutz gegen die Ameisen in Wolle. Will man einen schon tragenden Baum in einen tarentinischen ver-

[961]) Unter einzelnen Wallnußbäumen wächst, wenn sie nicht gar zu groß und dicht sind, gutes Gras. Dem Vieh ist der Genuß der Blätter nachtheilig.

wandeln, so begießt man ihn ein ganzes Jahr lang monatlich dreimal mit Lauge. Die Reife der Nuß erkennt man daran, daß sich ihre äußere Schale ablöst, und eher darf man sie auch nicht pflanzen. Die Aufbewahrung geschieht entweder unter Spreu, oder Sand, oder trocknen Wallnußblättern, oder in einem Kasten von Wallnußholz, oder zwischen Küchenzwiebeln, denen sie zugleich den scharfen Geschmack benehmen. Man kann nach Angabe vieler Gärtner Wallnußreiser im Februar auf Erdbeerbäume [arbutus] pfropfen, am besten in den Stamm, eben so auf Pflaumen- oder auf Wallnußbäume.

Geopon. 10, 65 u. 66. Pfropfreiser des Wallnußbaums [κάρυον] wachsen nicht leicht an, jedoch gelingt die Veredlung, wenn man sich nicht gleich abschrecken läßt und sorgfältig zu Werke geht. Einige Gärtner heben zwei- oder dreijährige Wallnußbäumchen aus, pfropfen die Wurzeln und setzen sie wieder ein. — Um Nüsse zu ziehn, denen die harte Schale fehlt, nimmt man diese von dem Kern einer reifen Nuß behutsam ab, wickelt ihn in Wolle oder frische Wein- oder Platanenblätter, und pflanzt ihn so. Auf dieselbe Weise soll man nach Florentinus' Angabe hartschalige Mandeln oder andre hartschalige Samen in dünnschalige verwandeln können, wobei man auch fleißig mit Asche düngen muß.

Nachtrag zur Wallnuß. Bassus sagt in des Makrobius Saturnalien 2, 14: „Juglans bedeutet so viel als Jovis glans. Diese Benennung kommt daher, daß die Wallnüsse besser als Eicheln [glans] schmecken; deswegen haben die Alten den Baum, der solche Götterspeise trägt, Jovis glans[962]) genannt; jetzt zieht man die zwei Wörter in juglans zusammen." Cloatius Verus leitet ebenda den Namen aus dem Griechischen ab, und sagt, „er sei aus Dios balanos [Διὸς βάλανος] entstanden, indem man vorn das Di weggelassen. Die Griechen nennen den Baum auch den Königlichen [basilica]." Makrobius selbst fügt hinzu, „manche Gelehrte seien der Meinung, daß der Baum seinen Namen von Erfreuen [juvare] und Eichel [glans] habe". (Forcellini, totius latinitatis lexicon, ed. Schumann, Schneeberg 1831, tom. 2, p. 601.)

„Die Wallnuß wird bei den Lateinern oft nur nux genannt. Bei den Hochzeiten streute man Wallnüsse, worauf sich z. B. die

962) Jupiters-Eichel.

Worte Virgil's beziehn: Sparge marite nuces, Ecl. 8, 30. Die Ursache dieser Sitte gibt Servius an, indem er die Worte des Varro anführt: Es soll nämlich die Hochzeit unter dem Schutze des Jupiter gefeiert werden, und die Braut soll eine Ehefrau werden wie Juno. Denn die Wallnüsse stehn unter Jupiter's Schutz und heißen eben deswegen juglans. Andre Schriftsteller, unter welchen auch Festus ist, behaupten, die Wallnüsse würden deswegen bei Hochzeiten hingeworfen, weil sie dabei ein tripudium solistimum machen, was beim Beginn der Ehe Segen verspricht[963]). — Servius erwähnt auch noch die Sage von der Karya, einer Tochter des lakonischen Königs Dio, welche Bacchus in einen Wallnußbaum verwandelt haben soll, während er deren Schwestern in Stein umwandelte." (Forcellini, ed. Schumann, tom. 3, p. 197.)

d. Familie Gänsefüß-Pflanzen, Chenopodieen.

1) Gartenmelde,

Atriplex hortense, Linné; *βλίτα* und *σπανάκια* der Neugriechen; atriplice, bietolone, spinacione der jetzigen Italiäner. — Wird in Griechenland und Italien, wie bei uns, hier und da als Gemüse gebaut, stammt aus der Tartarei.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2 u. 3; 7, 2, 8. Im Monat Gamelion[964]) wird die Gartenmelde [*ἀδράφαξυς*, nach andrer Schreibart auch *ἀνάφαξις* und *ἀνδράφαξις*, *ἀνάφραξις*, *ἀτράφαξις*, *ἀνδράφαξυς*, s. Theophr., Hist. plant., ed. Wimmer, Vratislaviä 1842, p. 231] gesäet; sie geht in 8 Tagen auf; — ihre Wurzel ist holzig.

Diosc. de m. m. 2, 145. Die Gartenmelde [*ἀτράφαξις*], welche auch Chrysolachanon [*χρυσολάχανον*[965])] heißt, ist ein bekanntes Gemüse, welches eine wilde [*ἄγριος*] und eine zahme [*κηπευτὸς*] Art bildet[966]). Sie dient gekocht zum Essen, hat auch einige Heilkraft.

---

[963]) Man sehe S. 329 und 330 meiner Zoologie der alten Griechen und Römer. — [964]) Begreift die letzte Hälfte Januars und erste Februars. — [965]) Bedeutet Gold-Gemüse.

[966]) Unter der wilden Art könnte wohl Chenopodium album, Linné, gemeint sein, welches in Griechenland und Italien gegessen wird; oder es wäre die grüne Gartenmelde als wild, die rothe als zahm bezeichnet; oder unter

Plin. 20, 20, 83. Die Gartenmelde [atriplex] kommt wild [silvester] und zahm [sativus] vor. Pythagoras behauptet, sie erzeuge Wassersucht, Gelb- und Bleichsucht, sei auch schwer zu verdauen, auch wüchsen alle andren Pflanzen im Garten nur kümmerlich neben ihr. Dionysius und Diokles fügen hinzu, sie erzeuge viele Krankheiten, auch müsse beim Kochen das Wasser mehrmals gewechselt werden; sie schade dem Magen, erzeuge Sommersprossen und Hitzblattern[967]). Beim Solon von Smyrna finde ich die wunderbare Angabe, „die Gartenmelde gedeihe in Italien nicht“. Hippokrates, der Neapolitaner Lykos und Andre verwenden die Pflanze zu Heilzwecken.

Pallad. de r. r. 4, 3, 3. Im April säet man die Gartenmelde [atriplex] an Stellen, die man wässern kann; sie wird auch vom Juli bis zum Herbste gesäet und wo möglich naß gehalten. Der Samen wird gleich nach der Aussaat mit Erde zugedeckt, es wird von Zeit zu Zeit gejätet, das Versetzen ist nicht nöthig, dagegen Düngung [lätamen] und oftmaliges Abschneiden gut, wobei sie unaufhörlich nachwächst.

2) Portulak-Melde,

Atriplex portulacoides, Linné (Atr. Halimus, L.), wächst an den Küsten Süd-Europa's wild, heißt in Griechenland ἀλμυριά, in Italien alismo, porcellana marina.

Diosc. de m. m. 1, 120. Die Portulak-Melde [ἅλιμος] ist ein Strauch, der zu Zäunen dient, weißlich, dornlos; seine Blätter sind denen des Olivenbaums ähnlich, aber breiter und weicher. Er wächst an den Küsten, die Blätter werden als Gemüse gekocht, die Wurzeln als Heilmittel benutzt.

3) Mangold

(Bete, Salatrübe, Runkelrübe), Beta vulgaris, Linné (B. Cicla, Linné). — Wächst, wie Fraas sagt, jetzt in Griechenlands feuchten Meeresniederungen häufig wild und führt den Namen ἄγρια σέσκουλα; die rothe Sorte wird unter dem Namen κοκκινο-

---

wild wäre die in Gärten verwilderte Gartenmelde zu verstehn, welche oft vorkommt. — [967]) Jetzt bemerkt man weder in Gärten noch an Menschen Schaden, den dieses Gemüse thäte, wovon jedoch die Samen, wenn sie genossen werden, eine Ausnahme machen.

γοῦλια häufig kultivirt, die weiße der Blätter halber zu Gemüse zuweilen, und σέσκουλα oder φέσκουλα genannt. — In Italien kommt die wilde (B. maritima, M. Bieberst.) ebenfalls an den Küsten vor; die kultivirte Pflanze heißt barba, barba bietola, bietola, und zwar mit rother Wurzel bietola rossa, die mit gelber bietola gialla, die mit weißer bietola bianca.

Theophr., H. pl. 7, 2, 6. Der Mangold [τευτλίον] hat eine lange, dicke, gerade Wurzel, wie der Rettig [ῥαφανίς]; sie ist fleischig, schmeckt süß und angenehm, so daß sie von Einigen roh verzehrt wird. Die Rinde ist nicht dick, wird auch nicht wie bei den Rettigen abgeschält.

Diosc. de m. m. 2, 149. Der Mangold [τεῦτλον] wird als Speise genossen und inner- und äußerlich zu Heilzwecken verwendet.

Sueton. de Octav. 87. Wenn Kaiser Augustus einen schlaffen Menschen bezeichnen wollte, so verglich er ihn mit (gekochtem) Mangold [betizare dicebat].

Galen. de alim. facult. 2, 43. Der Mangold [τεῦτλον] wächst nicht wild. Genossen gibt er, wie andre Gemüse, wenig Nahrung, bekommt auch in reichlicher Menge nicht gut. Dagegen öffnet er, mit Senf oder Essig gegessen, die verstopfte Leber, ist auch bei Milzkrankheiten heilsam.

Athen., Deipn. 9, 11 (p. 171). Diphilus schreibt, der Mangold [σευτλίον] bringe bessere Säfte hervor als der Kohl, gebe auch mehr Nahrung; in Wasser gekocht und mit Senf gegessen, tödte er die Würmer.

Pallad. de r. r. 3, 24, 10. Im Februar säen wir den Mangold, obgleich er auch den ganzen Sommer hindurch gesät werden kann. Er liebt ein mürbes, feuchtes, fettes Erdreich, wird versetzt, wenn er 4 oder 5 Blätter hat, nachdem seine Wurzeln mit frischem Mist beschmiert worden sind. Gedeiht am besten, wenn er öfters behackt und gedüngt wird.

Geopon. 12, 15. Will man den Mangold [σεῦτλον] größer und weißer haben, so taucht man seine Wurzeln in frischen Rindermist und legt späterhin auf die Wurzel, nachdem man die Blätter auseinander gelegt, einen Stein oder Backstein. Gekocht und mit Oel, Fischsülze und etwas Soda gegessen erweichen und reinigen sie den Leib. Mit dem frischen Saft tödtet man die Läuse; mit Wachs zusammengeschmolzen wird er auf Geschwülste gelegt.

4) Trauben-Gänsefuß,

Chenopodium Botrys, Linné, ist, nach Fraas, in Griechenland nur in den nördlichen Gebirgen und selten gefunden worden; dagegen ist er in Italien, wo er botri heißt, ziemlich häufig.

Diosc. de m. m. 3, 120. Der Trauben-Gänsefuß [βότρυς πόα] ist ganz gelb, strauchartig, ausgebreitet. Die Samen sitzen rings um die Zweige; die Blätter sind denen der Cichorie [κιχώριον] ähnlich. Die ganze Pflanze riecht angenehm und wird deswegen zwischen die Kleider gelegt. Sie wächst besonders an steilen Bachufern und wird mit Wein als Heilmittel benutzt. Die Kappadocier nennen sie Ambrosia [ἀμβροσία], Andre Artemisia [ἀρτεμισία].

e. Familie Amarant-Pflanzen, Amaranteen.

1) Deutscher Amarant,

Amarantus Blitum, Linné. — Wächst in Griechenland wild, wird daselbst auch als Gemüse kultivirt und βλίτα genannt; — in Italien häufig wild und blito oder biedone genannt.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2 u. 7, 2, 8. Das Blitum [βλίτον] wird im Sommer gesät, — und hat holzige Wurzeln.

Diosc. de m. m. 2, 143. Das Blitum [βλῆτον] wird als Gemüse gegessen, bekommt dem Leibe gut, hat gar keine arzneiliche Eigenschaft.

Plin. 20, 22, 93. Das Blitum [blitum] hat weder Wirkung, noch Geschmack, noch Schärfe, daher dient sein Name bei Menander als Schimpfwort. Dem Magen ist es nicht zuträglich, erzeugt leicht die Gallsucht, wird mitunter als Arznei gebraucht.

Pallad. de r. r. 4, 9, 17. Der Blitus [blitus] wird im März gesät; der Boden muß umgegraben sein, kann übrigens sehr verschiedne Beschaffenheit haben. Dieses Gemüse wird nicht gejätet und behackt, und setzt sich, wo es einmal steht, so fest, daß man es kaum wieder vertilgen kann.

2) Celosia

(Hahnenkamm), Celosia cristata, Linné. Stammt aus Süd-Asien.

Plin. 21, 8, 23. Die Pracht der Farbe der Celosia [amarantus] haben wir in Kleidungsstoffen noch nicht erreichen können. Sie trägt keine einzelne Blüthe, sondern eine Aehre, und diese ist ganz geruchlos. Beschneidet man die Pflanze, so wächst sie desto üppiger

nach. Die Blüthenzeit dauert vom August bis zum Herbst. Am schönsten ist die alexandrinische Sorte. Man schneidet die Blüthenähre ab, bewahrt sie auf, befeuchtet sie zur Zeit, wo alle Blumen fehlen; sie lebt dann wieder auf und liefert Winterkränze. Der Name Amarant bedeutet unverwelklich, bezeichnet also die Haupteigenschaft der Pflanze.

f. Familie Knöterich-Pflanzen, Polygoneen.

1) Rhabarber,

Gattung Rheum, Linné. Die verschiednen Rhabarberarten sind in Mittelasien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 2. Der Rhabarber [ῥᾶ, auch ῥῆον] wächst in den Gegenden oberhalb des Bosporus, und wird von dort aus in Handel gebracht. Die Wurzel ist auswendig schwarz, inwendig röthlich, geruchlos, weder hart noch schwer. Am liebsten hat man diejenige, welche nicht von Gewürm durchritten ist, etwas klebrig und zusammenziehend schmeckt, beim Kauen blaßgelb und gelbröthlich färbt. Man gibt sie Denen, die kein Fieber haben, in Honigwein, den Fieberhaften in Honigwasser, den Schwindsüchtigen in Sekt, den Milzkranken in Honigessig. Sie hilft, eingenommen, gegen sehr viele Uebel, wird auch in einigen Fällen äußerlich gebraucht.

Plin. 27, 12, 105. Der Rhabarber [rhacoma] kommt aus den jenseit des Pontus gelegenen Ländern, hat eine braunrothe Wurzel, die keinen Geruch hat, erwärmend und zusammenziehend schmeckt. Sie wird äußerlich und innerlich vielfach zu Heilzwecken verwendet.

Ammianus Marcellinus 22, 8, 28. In der Nähe des Flusses Don [Tanaïs] fließt die Wolga [Rha], an deren Ufern eine Wurzel wächst, welche gegen vielerlei Krankheiten gebraucht wird.

2) Wasserpfeffer,

Polygonum Hydropiper, Linné. — Wächst in Griechenland wild und heißt ἄγρια πιπουριά; — in Italien ebenfalls wild und idropepe oder erba pepe genannt.

Diosc. de m. m. 2, 190. Der Wasserpfeffer [ὑδροπέπερι] wächst an stehendem und langsam fließendem Wasser, hat einen geknieten, massiven, mit Scheiden umgebenen Stamm. Die Blätter sind wie bei der Pfefferminze [ἡδύοσμος], aber größer,

zarter, weißer; sie schmecken scharf wie Pfeffer, doch nicht gewürzhaft. Die Früchte stehn an kleinen Aesten, die neben den Blättern hervorbrechen, in dichten Trauben, sind ebenfalls von scharfem Geschmack. Frisch werden die Blätter und Früchte auf Geschwülste und Verhärtungen gelegt; getrocknet und gepülvert dienen sie statt Pfeffers. Die Wurzel ist klein und nutzlos [968]).

3) Ampfer,

Gattung Rumex, Linné. — Fraas sagt, daß alle in Griechenland wachsende Arten λάπαθον genannt werden, und führt folgende an: Rumex Patientia, L.; R. crispus, L.; R. bucephalephorus, L.; R. Acetosa, L.; R. aquaticus, L.; R. scutatus, L.; R. maritimus, L. — In Italien ist der allgemeine Name für die Rumex-Arten romice; Pollini führt in seiner Flora veronensis, Veronä 1822, folgende als in Nord-Italien heimisch an: Rumex Patientia, L., italiänisch romice domestica, lapazio, pazienza genannt; R. crispus, L.; R. Nemolapathum, L. fil.; R. acutus, L.; R. obtusifolius, L.; R. pulcher, L.; R. aquaticus, L., in den italiänischen Apotheken erba britannica genannt; R. scutatus, L., italiänisch acetosa romana o tonda genannt; R. alpinus, L., italiänisch rabarbaro alpino o bastardo o selvatico genannt; R. tuberosus, L.; R. multifidus, L.; R. Acetosella, L., italiänisch acetosa minore, acetosella, ossalide minore genannt; R. Acetosa, L., italiänisch acetosa, acetina, ossalida; R. arifolius, Allion.; R. maritimus, L.; R. bucephalephorus, L.; R. digynus, L.

Theophr., H. pl. 7, 2, 7. Der Ampfer [λάπαθον] hat eine einzige Hauptwurzel und nur zarte Nebenwurzeln. Jene geht bis 1½ Fuß tief in den Boden. Beim wilden Ampfer ist sie jedoch kürzer. Der zahme hat viele Stämme und Aeste, und gleicht, wenn er ausgewachsen, dem ganzen Ansehn nach dem Mangold [τευτλίον]. Der zahme Ampfer dauert länger als der wilde, und, fast länger als alle andre Gemüsepflanzen, auf unbestimmte Zeit. Die Wurzel ist fleischig, saftig, und lebt noch lange fort, wenn sie aus der Erde genommen ist.

---

968) Was Plin. 27, 12, 91 vom polygonon sagt, bezieht sich auf verschiedne Arten der linné'schen Gattung Polygonum.

Diosc. de m. m. 2, 140. Eine der Ampferarten [λάπαθον] nennt man Spitzampfer [ὀξυλάπαθον]; sie wächst in Sümpfen, ist oben hart und ziemlich spitzig. Eine andre Art ist der Gartenampfer [κηπευτόν], und jenem nicht ähnlich. Die dritte Art ist wild [ἄγριος], klein, dem Wegerich [ἀρνόγλωσσον] [969]) ähnlich, weich, niedrig. Es gibt auch eine vierte Art, die von Manchen Oxalis, Anaxyris oder Lapathon genannt wird; ihr Stamm ist nicht groß, die Frucht ist ziemlich spitzig, roth, von scharfem Geschmack, steht an den Spitzen. Alle Arten erweichen, als Gemüse gekocht, den Leib. Alle Theile werden auch innerlich und äußerlich als Arznei gebraucht; auch fühlt Derjenige, welcher Ampfer genossen hat, keinen Skorpionsstich.

Plin. 20, 21, 85. Vom Ampfer [lapathon] heißt eine Art Oxalis, bei den Römern auch Rumex [rumex] und Roßampfer [lapathon cantherinum]; eine andre Art heißt Oxylapathon, eine am Wasser wachsende Hydrolapathon; eine größere Hippolapathon. Man gebraucht alle Theile der Ampferarten als Arznei, namentlich gegen Kropf, Magenleiden, Hautausschläge.

g. Familie Lorbeer-Pflanzen, Laureen.

1) Edler Lorbeer,

Laurus nobilis, Linné; δαφνή der Neugriechen; alloro und lauro der jetzigen Italiäner. — In Griechenland wächst er auf Hügeln und in schattigen Schluchten wild, bildet namentlich im phthiotischen Thessalien ganze Haine. — In Italien ist er ebenfalls, und zwar auch in hügelreichen Gegenden, häufig, wird auch in Gärten gezogen, um Blätter und Früchte als Gewürz zur Hand zu haben.

Homer., Od. 9, 183. Die Wohnung des Cyklopen auf Sicilien war von Lorbeer [δάφνη] beschattet [970]).

Hesiod., Theogon. 30. Die Musen, Töchter des großen Zeus, haben mir, dem Hesiodus, ein prachtvolles Scepter, einen frischen Lorbeerast [δάφνης ἐριθηλέος ὄζος], gegeben.

---

[969]) Plantago, Linné. — [970]) Homer nennt den Lorbeer in der Odyssee weiter nicht, in der Iliade gar nicht; dagegen einigemal in den Hymnen: ad Apoll. v. 396; ad Mercur. v. 149; ad Bacchum v. 9.

Cato de r. r. 8, 2. In bei großen Städten gelegenen Gärten zieht man delphischen, cyprischen und wilden Lorbeer [laurus].

Ovid., Metamorph. 1, v. 352 seqq. Daphne, Tochter des Peneus, vom Apollo geliebt, ward in einen Lorbeerbaum [laurus] verwandelt. Da sprach Apollo: „Meine Gattin kannst du nicht sein, aber mein Baum sollst du wenigstens sein. Immergrün sei dein Laub; an dir hänge meine Cither, mein Köcher; du sollst die Triumphe der Römer, du sollst die Thore der römischen Kaiserpaläste schmücken."

Diosc. de m. m. 1, 49. Das Lorbeeröl [δάφνινον ἔλαιον] wird aus reifen Lorbeerfrüchten gewonnen, die man in Wasser kocht. Das gute muß frisch, grün, sehr bitter und scharf sein. Es wird äußerlich zur Erweichung und gegen Mattigkeit eingerieben; innerlich genommen erregt es Uebelkeit.

Diosc. de m. m. 1, 106. Es gibt eine Lorbeersorte mit schmalem Blatte, eine andre mit breitem. Beide werden zu arzneilichen Zwecken verwendet.

Plin. 15, 7, 7. Aus den Früchten und Blättern des Lorbeers preßt man, mit Zusatz von halbreifen Oliven, auch wohl mit Zusatz von Wohlgerüchen, ein Oel. Am besten eignet sich hierzu die breitblättrige, wilde Sorte mit schwarzen Beeren.

Plin. 15, 30, 39 u. 40. Der Lorbeer dient vorzugsweis bei Triumphen, wird aber auch vor die Thüren der Kaiser und Priester, sowie an die Eingangsthür und in den Hof andrer Leute gepflanzt. Cato nennt zwei Lorbeersorten, die delphische und cyprische; Pompejus Lenäus nennt noch eine dritte, welche Mustax heißen soll, weil sie unter die Mostkuchen gelegt wird. Der Mustax habe die größten, schlaffsten und hellsten Blätter; der delphische sei grüner und habe sehr große, röthlich-grüne Beeren. Aus dieser Sorte würden die Kränze für die delphischen Sieger und die römischen Triumphatoren geflochten. Die cyprische Sorte habe ein dunkleres, an den Rändern gezähneltes und krauses Blatt.

Der Lorbeer ist ein Friedenszeichen, so daß man ihn vor sich hält, wenn man von bewaffneten Feinden Waffenstillstand fordert. Namentlich wird er bei den Römern als Sinnbild der Freude und des Sieges an Briefen und Lanzen befestigt, schmückt auch die Ruthenbündel der Feldherrn. So oft ein neuer Sieg errungen, wird er von jenen Bündeln abgenommen und auf dem Schooße Jupiter's

niedergelegt. Diese Sitte ist nicht darauf gegründet, daß der Lorbeer immergrün und daß er ein Friedenszeichen ist, denn hierin hat der Olivenbaum den Vorzug; der Grund liegt vielmehr darin, daß der Lorbeer am herrlichsten auf dem Parnassus gedeiht, und deswegen der Liebling Apollo's ist. Nach Delphi schickten schon, wie Lucius Brutus beweist, die römischen Könige Geschenke und baten dort um Orakel. Auch hat Brutus dort die Freiheit Rom's begründet, indem er, dem Ausspruche des Gottes gemäß, den lorbeertragenden Boden küßte. Auch muß der Lorbeer dem Jupiter deswegen heilig sein, weil er unter den von Menschenhand gepflanzten und in die Häuser aufgenommenen der einzige ist, welcher nie vom Blitze getroffen wird. — Mir ist es jedenfalls wahrscheinlicher, daß er aus den benannten Gründen bei Triumphen getragen wird, als weil er, wie Massurius meint, als Räucherwerk zur Sühne für die Tödtung der Feinde dienen kann. Es gilt sogar für Frevel, den Lorbeer- und Olivenbaum für weltliche Zwecke zu mißbrauchen; ja sie dürfen nicht einmal zur Versöhnung der Götter auf Altären verbrannt werden. Der Lorbeer gibt auch seinen Widerwillen gegen das Feuer durch Knistern laut zu erkennen[971]. Kaiser Tiberius soll aus Furcht vor Blitzen immer bei Gewittern einen Lorbeerkranz getragen haben. Auch in der Geschichte des Kaisers Augustus spielt der Lorbeer eine merkwürdige Rolle. Als Livia Drusilla, welche späterhin als Kaiserin Augusta hieß, seine Braut war, ließ ihr ein Adler aus hoher Luft eine schneeweiße Henne in den Schooß fallen; und als sie nun das ihr auf so wunderbare Weise zugeschickte Thierchen näher betrachtete, fand sie mit Staunen, daß es einen mit Beeren beladenen Lorbeerzweig im Schnabel trug. Die Wahrsager verordneten, daß der Vogel sammt seiner Nachkommenschaft aufbewahrt werden, der Zweig aber gepflanzt und sorgfältig gepflegt werden sollte. Die eben erwähnte Thatsache ereignete sich bei der kaiserlichen, an der Tiber gelegenen Villa, beim neunten Meilensteine der Flaminischen Straße, welcher noch jetzt der Hühnerstein heißt; und jener Zweig ist wunderbar schnell zu einem Walde herangewachsen. Von demselben Lorbeer trug späterhin Kaiser Augustus jedesmal bei Triumphen einen Zweig in der Hand und einen Kranz auf dem Haupt. Diese Sitte befolgten auch die späteren

---

971) Lorbeerblätter brennen selbst ganz frisch mit heftiger Flamme und lautem Geknister.

Kaiser; auch ward jedesmal der Zweig, welchen der Kaiser in der Hand gehalten, angepflanzt, und aus ihm ein Wäldchen gezogen, dessen Namen an die Thatsache erinnert.

Der Lorbeer ist wohl der einzige Baum, von dessen Namen ein römischer Männername entlehnt wird [972]), desgleichen der einzige, dessen Blatt eine besondere Benennung hat; es heißt laurea. Vom Lorbeer hat auch ein Platz in Rom auf dem Aventinus, wo früher ein Lorbeerwald gestanden, den Namen Loretum. Auch bei Entsühnungen wird der Lorbeer angewandt. Uebrigens muß ich noch besonders bemerken, daß er sich durch Stecklinge vermehren läßt [ramo seri], weil Demokritus und Theophrastus Dies bezweifelt haben [973]).

Plin. 23, 8, 80. Die Theile des Lorbeers dienen in vielen Fällen als Arznei; namentlich dient das Oel zu Wachssalben, zur Beseitigung der Erkältungen, Erweichung der Sehnen u. s. w.

Suetonius de Galba 1. Man hatte bemerkt, daß jedesmal, wenn ein Kaiser starb, auch der Lorbeerbaum abstarb, welcher aus dem Lorbeerzweige, mit welchem der Kaiser triumphirt hatte, gewachsen war. Im letzten Jahre des Nero erstarb aber der ganze Lorbeerwald sammt den Wurzeln, auch kamen alle dort lebenden Hühner um; gleich darauf wurde der Kaiserpalast vom Blitze getroffen, allen Bildsäulen fielen zugleich die Köpfe ab, und aus der Hand des Augustus fiel das Scepter. Aus alle Dem zog man den Schluß, daß der Stamm der Cäsaren seinem Erlöschen nahe wäre. Dem Nero folgte als Kaiser Galba, der in keiner Hinsicht mit jenem verwandt war.

Festus. Die Soldaten folgten lorbeerbekränzt [laureatus] dem Wagen des triumphirenden Feldherrn, um gleichsam von Mord und Todtschlag gereinigt in die Stadt Rom zu ziehn. Man hatte die Gewohnheit, bei allen Gelegenheiten, wo ein Räuchern nöthig schien, den Lorbeer zu diesem Zwecke zu verwenden, und wollte vielleicht damit bewirken, daß der Staat immer grünen und blühen möchte, wie der Lorbeer immer grünt.

Servius ad Virgil. Ecl. 8. Die Ursache, warum sich Triumphirende mit Lorbeer schmücken, liegt darin, daß der Lorbeer

---

[972]) 31, 2, 3 spricht Plinius von einem schönen Gedichte, welches der Freigelassene Cicero's, Laurea Tullius mit Namen, gemacht.

[973]) Bezieht sich auf Theophr., H. pl. 2, 1, 3.

bei den Alten vom Ruhme [laus] seinen Namen hatte und laudus hieß.

Servius ad Virg. Aen. 1, 398. Der Blitz soll keinen Adler und keinen Lorbeer treffen; deswegen wird der Adler für den Vogel Jupiter's gehalten, und deswegen bekränzt man das Haupt des Jupiter mit Lorbeer.

Pallad. de r. r. 2, 19. Aus den Früchten des Lorbeerbaums macht man folgendermaßen Oel: Man läßt eine große Masse ganz reifer, voller Beeren in heißem Wasser recht lange kochen, und bringt dann das sich an der Oberfläche sammelnde Oel allmälig in ein dazu bestimmtes Gefäß.

Pallad. de r. r. 23, 2. Im Februar legt man die Früchte der Myrten und Lorbeerbäume in die Saatbeete.

Geopon. 11, 1. Immergrün sind folgende Bäume: Palme, Orange, Arve [στρόβιλος], Lorbeer, Olive, Cypresse, Johannisbrod [κερατέα], Pinie, Kermeseiche [πρῖνος], Buchsbaum, Myrte, Ceder, Weide [ἰτέα][974]) und Wachholder [ἄρκευθος].

Geopon. 11, 2. Daphne war die schöne Tochter des Flußgottes Ladon; Apollo war in sie verliebt; aber die Mutter Erde verwandelte sie in einen Lorbeerbaum, welchem Apollo nun den Namen Daphne gab, und von dessen Zweigen er sich einen Kranz flocht. Seit jener Zeit ist der Lorbeer das Zeichen des Prophetenthums. Die Alten glaubten auch deswegen, der Lorbeerbaum sei dem Apollo heilig, weil die Pflanze voller Feuer und Apollo der Gott des Feuers ist, denn er ist der Sonnengott. Uebrigens zündet man Lorbeerzweige an, wenn man prophezeien will, und glaubt dadurch prophetische Gedanken zu wecken. Man sagt auch, der Lorbeer mache die Menschen gesund; daher gab das Volk am ersten Januar den Behörden Lorbeerblätter und Feigen. Wo ein Lorbeer ist, da bleibt jedenfalls Epilepsie und Blitzschlag fern, und kein Teufel wagt da seine Teufeleien zu treiben. — Es gibt auch einen Palast, der Daphne heißt; er steht an der Stelle, wo Latinus, Sohn der Circe, Schwiegervater des Aeneas, als er die Burg bauete, einen Lorbeerbaum fand.

Geopon. 11, 3. Quintilius sagt, Lorbeer werde auf

---

[974]) Der Name der Weide ist wohl durch den Fehler eines Abschreibers in das Verzeichniß gekommen.

Lorbeer gepfropft, ferner auf Spierlingsbäume [οὔον][975]) und Eschen. Diophanes sagt, der Same des Lorbeers werde um den ersten December gesammelt. Man säet ihn nach Mitte März; man versetzt die Bäumchen im Oktober. Die Römer nennen den Lorbeer einen edlen Baum. Man benutzt ihn auch zu Weinpfählen.

2) Zimmtbaum,

Laurus Cinnamomnm, Linné (Cinnamomum ceilanicum; Persea Cinnamomum). Auf Ceilon heimisch, von wo die Rinde der Zweige in Handel kommt. — Heißt jetzt in Griechenland *κανέλλα*, in Italien canella und cinnamomo.

Die alten Naturforscher hatten über den Zimmtbaum keine zuverlässigen Nachrichten, und wenn sie vom Zimmt sprechen, so mag namentlich oft auch die Zimmt-Kassie mit gemeint sein.

Herodot. 3, 111. Die Araber sind nicht im Stande anzugeben, in welchem Lande der Zimmt [*κιννάμωμον*] wächst; doch muthmaßen Einige, er wachse in den Ländern, in welchen Dionysos[976]) erzogen worden. Große Vögel brächten die Späne herbei, welche die Phönicier Cinnamomum nennen, welchen Namen wir von ihnen entlehnt haben. Die Vögel trügen den Zimmt in ihre an unzugängliche Felsen gebauten Nester. Um ihn nun von da zu bekommen, legten die Araber große Stücke Fleisch von krepirten Rindern, Eseln u. s. w. unter die Felsen und versteckten sich dann. Die Vögel trügen die Fleischstücke in ihre Nester, und überlüden sie damit so sehr, daß sie herunterstürzten, worauf der Zimmt gesammelt und nach den andren Ländern hin verhandelt würde.

Aristot., Hist. an. 9, 14, 2. Das Zimmtvögelchen [*τὸ κιννάμωμον ὄρνεον*] soll in den Gegenden, wo es heimisch ist, Zimmt [*κιννάμωμον*] zusammentragen und sein Nest daraus auf den Zweigen hoher Bäume baun. Die Bewohner des Landes sollen es von da mit Pfeilen, deren Kuppe von Blei ist, herabschießen, und so den Zimmt gewinnen.

Theophr., H. pl. 9, 5. Ueber Zimmt [*κιννάμωμον*] und Kassia [*κασία*][977]) berichtet man Folgendes: Beide sollen Sträuche [*θάμνος*] von unbedeutender Größe, dabei der Müllen [*ἄγνος*][978])

---

[975]) Sorbus domestica, Linné. — [976]) Bacchus.

[977]) Laurus Cassia, Linné. — [978]) Vitex Agnus castus, Linné.

ähnlich sein, und viele holzige Zweige haben. Wenn man den ganzen Zimmtbaum fällt, so soll man ihn in fünf Theile theilen. Was den jungen Trieben zunächst steht, soll das Beste sein, und man schneidet davon eine Spanne lang oder wenig länger. Was folgt, gibt die zweite Sorte und wird kürzer geschnitten; dann folgt die dritte und vierte. Die letzte Sorte ist der Wurzel am nächsten und die schlechteste, denn da ist wenig Rinde; überhaupt wird nur die letztere gebraucht, nicht das Holz; deswegen sind eben die Zweige am besten, denn sie haben die meiste Rinde.

Andre behaupten ebenfalls, es seien Sträuche [θαμνώδης μὲν καὶ ἔτι μᾶλλον φρυγανώδης], aber es gebe eine weiße und schwarze Sorte. Es geht auch die Sage, daß sie in Schluchten wachsen, worin viele Schlangen leben, deren Biß tödtlich ist. In diese Schluchten gehe man zum Sammeln des Zimmtes mit geschützten Händen und Füßen. Das Gewonnene theile man in drei Theile, bestimme den einen für den Sonnengott, und entscheide durch das Loos, welchen er bekommen solle. Gehen die Leute fort, so soll der dem Sonnengott zu Theil gewordne Zimmt sogleich verbrennen; Das ist aber natürlich nur Fabel.

Von der Kassia sagt man, sie habe dickere Ruthen, deren Rinde man nicht abschälen könne. Deswegen verfahre man, da man auch von ihr nur die Rinde will, folgendermaßen: Man schneide die Ruthen in Stücke, welche 2 Finger lang oder etwas länger; diese nähe man in frisch abgezogene Haut; es erzeugten sich dann aus der Fäulniß der Haut und des Holzes Würmer, die das Holz wegfräßen, die Rinde aber, wegen ihres scharfen Geruchs und ihrer Bitterkeit, nicht anrührten.

Diod. Sic. 2, 49. In Arabien wachsen Kostwurz, Kassia, Zimmt und andre Herrlichkeiten in solcher Masse, daß man dort Dinge, die man bei uns nur sparsam auf die Altäre der Götter legt, zum Heizen der Oefen verwendet, und daß Dinge, die man anderwärts nur in kleinen Proben sieht, dort als Streu für die Leute gebraucht werden. Namentlich wächst in Arabien der sogenannte Zimmt, ein ausgezeichnet nützlicher Stoff, nebst Gummi und wohlriechendem Terpenthin, in unermeßlichem Ueberfluß.

Strabo 16, 4. Im arabischen Gewürzland soll Weihrauch und Myrrhe von Bäumen, Kassia aber von Sträuchen kommen, die meiste Kassia jedoch, wie Manche behaupten, aus Indien. Es

wächst in diesem Gewürzland auch Zimmt und Narde[979]); den meisten Wein gewinnt man dort von Palmen.

Strabo 17, 1, 5 (p. 487 ed. Tzschucke). Daß der Nil zu der Zeit schwelle, wo das oberhalb Aegyptens liegende Negerland von Platzregen überschwemmt wird, hat man von Leuten erfahren, welche in dem Arabischen Busen bis zum Zimmtlande [κινναμωμοφόρος] geschifft sind, oder von solchen, die von den Ptolemäern auf Elephantenjagd ausgeschickt worden.

Diosc. de m. m. 1, 13. Vom Zimmt [κιννάμωμον] gibt es verschiedene Sorten, welche man je nach ihrer Heimath mit Namen unterscheidet. Am besten ist das sogenannte Mosylon [μόσυλον], welches Aehnlichkeit mit der Kassia [κασσία] hat, welche man Mosylitis nennt. Am liebsten hat man das Mosylon frisch, dunkelfarbig, aus dem Weinfarbigen in's Aschgraue ziehend, die Stäbchen dünn, glatt, mit vielen Zweignarben, sehr wohlriechend; der eigenthümliche Wohlgeruch ist die Hauptsache; denn man findet auch neben der besten Sorte Stücke, welche wie Raute [πηγανίζειν] oder wie Kardamome [καρδάμωμον] riechen. Die beste Sorte muß ferner scharf und fast beißend, fast salzig und erhitzend schmecken, gerieben nicht leicht in fasrige Stücke zerfallen, beim Zerbrechen eine flaumige Bruchfläche zeigen. Der Zimmt ist als Arznei, als Parfüm für Salben, und sonst zu gar mancherlei Zwecken tauglich.

Plin. 12, 18, 41 u. 42. Zimmt [cinnamomum] und Kassia [casia] trägt Arabien nicht. — Uebrigens haben die alten Schriftsteller und namentlich Herodot über den Zimmt allerlei Fabeln; so z. B. daß der Zimmt in der Heimath des Bacchus von unzugänglichen Felsen und Bäumen aus dem Neste des Vogels Phönix theils durch das Gewicht hinein getragenen Fleisches herabgestürzt, theils mit Pfeilen herabgeschossen werde; ferner müsse man an den dortigen Sümpfen, um die Kassia zu gewinnen, gegen die Krallen gräßlicher Fledermäuse und gegen geflügelte Schlangen kämpfen; Das sind aber lauter Erdichtungen, durch welche man den Preis der Waare zu steigern gesucht hat. Es schließt sich an die genannte Sage noch eine zweite, daß nämlich durch die Hitze der südlichen Sonne auf der ganzen Halbinsel ein unbeschreiblicher Wohlgeruch erzeugt werde, in welchem sich die Würz- und Balsamdüfte so vieler Pflanzen ver-

[979]) Valoriana Jatamansi, Roxb.

einten, daß z. B. die Flotte Alexander's des Großen auf hohem Meere die Nähe Arabien's zuerst durch den Geruch entdeckt habe. Lauter Fabel! Denn der Zimmt [cinnamomum idemque cinnamum] wächst im Lande derjenigen Neger, welche mit den Troglodyten verschwägert sind. Die Troglodyten kaufen den Zimmt von ihren Nachbarn, und verhandeln ihn weithin über das Meer auf Flößen, welche weder durch Steuerruder gelenkt, noch durch Ruder oder Segel in Bewegung gesetzt, ja nicht einmal durch den Verstand der Menschen regiert werden, sondern nur auf gut Glück drauf los fahren [980]). Sie gehen übrigens Mitte Winters in See, wo vorzüglich Südostwinde wehen. Diese treiben sie geradeswegs durch die Meerbusen hin, und nach der Fahrt um das Vorgebirge führt sie der Westsüdwest in den Hafen der Gebaniter, welcher Ocilia heißt [981]). So kaufen denn die Gebaniter vorzugsweis den Zimmt auf, und sagen, die Zimmtverkäufer kämen in 5 Jahren kaum Einmal, und viele von ihnen verunglückten. Für den Zimmt tauschen die Troglodyten gläserne oder eherne Waaren, Kleider, Spangen und Geschmeide ein.

Der Zimmtstrauch wird höchstens 2 Ellen, mindestens aber eine Hand hoch, und sieht wie vertrocknet aus. So lange er grün ist, hat er keinen Wohlgeruch; er hat Blätter wie Dosten [origanum], steht gern trocken, wächst bei starkem Regen schlecht, verträgt den Schnitt gut. Er wächst in Ebnen, aber zwischen dichtem Dorngebüsch, so daß man ihm schwer ankommt. Die Ernte wird nur vorgenommen, wenn es ein Gott erlaubt, welchen die Eingebornen Assabinus nennen, Manche aber für den Jupiter halten. Die Erlaubniß zur Ernte gibt der Gott nur gegen ein Opfer von 44 Rindern, Ziegen und Widdern. Vor Aufgang der Sonne und nach deren Untergang darf nicht geschnitten werden. Der Priester theilt die Zweige mit einer Lanze, sondert den Antheil des Gottes aus; das Uebrige verpackt der Kaufmann. Nach andren Angaben bekommt der bewußte Gott ein Drittel, ein andres die Sonne, ein drittes der Kaufmann. Ueber die drei Theile soll zweimal geloost werden; der Antheil der Sonne soll von selbst in Flammen aufgehn. Am höchsten im Preise stehn die Zweigenden, welche in Stücke von Handlänge geschnitten sind; für geringer gelten die hinter jenen stehenden, kürzer

---

[980]) ? — [981]) Ocilia (oder Ocelis) war eine Handelsstadt an der Südwestspitze Arabien's, etwas nördlich vom Eingang in den Arabischen Meerbusen.

geschnittenen Stücke u. s. w. Am wenigsten werden die der Wurzel zunächst stehenden Theile geschätzt, denn sie haben die wenigste Rinde, und gerade in der Rinde liegt der Werth. Das Holz des Zimmtstrauchs wird verachtet, weil es scharf und nach Dosten riecht; man nennt es Xylocinnamomum und bezahlt das Pfund mit 10 Denaren.

Manche geben 2 Sorten von Zimmt [cinnamum] an, eine hellere und eine dunklere. Früher gab man der ersteren den Vorzug; jetzt gilt die dunkle und sogar die gefleckte für besser. Am sichersten kann man den Zimmt für gut erklären, wenn er nicht rauh ist, und wenn gegen einander geriebene Stücke sich nur langsam zerbröckeln. Weiche oder mit loser Oberhaut überzogene Stücke achtet man gar nicht. Den Preis des Zimmtes bestimmt einzig der König der Gebaniter; das Pfund galt sonst eintausend Denare; jetzt ist er um die Hälfte im Preise gestiegen, weil die Barbaren, wie man erzählt, ganze Wälder abgebrannt haben; aus welchem Grunde, weiß man nicht sicher. Es gibt auch Schriftsteller, welche behaupten, daß die Südwinde in dem Zimmtlande so heiß wehen, daß sie im Sommer die Wälder versengen.

Kaiser Vespasian ist der Erste gewesen, welcher in allen Tempeln des Kapitols und im Friedenstempel in Gold gefaßte Zimmtkränze aufgehängt hat. Ich habe auch eine sehr schwere Wurzel des Zimmtstrauchs im Palatinischen Tempel gesehn, welchen Augusta ihrem Gemahl Augustus erbaut hat. Die Wurzel lag auf einer goldnen Schale; Jahr für Jahr drangen Tropfen aus ihr hervor und verhärteten, bis der Tempel von einer Feuersbrunst verzehrt wurde.

Arrian., Ind. 32. Im Rothen Meere[982]) fand Alexander's des Großen Flotte das Vorgebirge Maceta[983]), von wo der Zimmt nebst ähnlichen Waaren nach Assyrien verhandelt wurde.

3) Kassiabaum

(Zimmt-Kassie), Laurus Cassia, Ait. (Cinnamomum aromaticum; Persea Cassia). Ist in China, Vorder- und Hinter-Indien, Java, Ceilon, Borneo heimisch, gedeiht auch, was beim Zimmt nicht der Fall, in vielen heißen Gegenden, wo sie nicht heimisch, gut, ist daher an viele Orte verpflanzt.

---

982) So heißt hier der Persische Meerbusen.

983) Jetzt Kap Mussendom. S. Carl Ritter's Erdkunde, Th. 10, S. 39.

Beim Zimmt ist schon genügend von der ihm ähnlichen Kassia gesprochen. Hier möge nur noch eine Stelle aus Plinius nebst einer aus Arrian beigefügt werden.

Plin. 12, 19, 43. Die Kassia [casia] ist ein Strauch, welcher auf Ebnen neben dem Zimmte wächst, auf Bergen aber stärkere Triebe bildet. Die Schale ist dünn, keine eigentliche Rinde, und wird um so höher geschätzt, je zarter sie ist, was sich beim Zimmt gerade umgekehrt verhält. Der Strauch wird 3 Ellen hoch und hat 3 verschiedne Farben. Schlägt er aus, so ist er einen Fuß hoch weiß, einen halben Fuß höher roth, weiter hinauf dunkelfarbig. Dieser Theil wird am höchsten geschätzt, der rothe geringer, der weiße gar nicht. Am werthvollsten ist die frische Kassia, welche einen sanften Geruch und mehr einen brennenden, als allmälig erwärmenden und sanft beißenden Geschmack hat, an Farbe purpurbraun, an Gewicht leicht ist, und kurze, nicht zerbrechliche Röhrchen bildet. Man nennt diese Sorte mit einem ausländischen Namen Lada; eine andre heißt von ihrem balsamischen Geruch balsamodes; sie ist aber bitter, wird mehr von Aerzten gebraucht, wie die dunkelfarbige zu Salben. Keine Waare hat so verschiedne Preise. Das Pfund bester Kassia kostet 50 Denare, geringerer nur 5.

Arrian., Periplus maris Erythräi, Geographiä veteris ed. Oxon. p. 6 et 7 et 8. Kassia wird aus den südlich vom Ausgang des Arabischen Meerbusens, an der Küste Afrika's liegenden Handelsplätzen Malao, Mundu, Mosyllon, Tabä und Opo in Handel gebracht.

Nachtrag. Ueber das Malabathron oder Malobathron, welches in den Geoponicis 6, 6 φύλλον μαλαβάθρου genannt wird, kann man aus den von Diosc. 1, 11, von Plin. 12, 26, 59 gegebenen Beschreibungen keinen bestimmten Schluß ziehn. Es möge hier also die Bemerkung genügen, daß es jedenfalls eine südasiatische Pflanze war, von der man einen kostbaren, wohlriechenden Stoff gewann, und daß Christian Lassen glaubt, unter malabathron seien die Blätter von Laurus Cassia, Linné, zu verstehn. — Arrianus sagt im Periplus maris Erythräi, p. 31 Geographiä veteris ed. Oxon., daß viele Schiffe nach dem am südwestlichen Ufer Indien's gelegenen Handelsplatz Nelecynda gehn, weil dort Pfeffer und Malabathron in Menge und besondrer Güte zu haben seien.

h. Familie Santel-Pflanzen, Santaleen.

1) Santelbaum,

Santalum album, Linné. Wächst in Ostindien. Das Holz dient zum Räuchern, in Asien auch als Arznei.

Gewiß meint Arrian in seinem Periplus maris Erythräi das Santelholz, indem er das ξύλον σαντάλινον unter den Waaren nennt, welche von Barygaza aus verhandelt wurden.

2) Osyris,

Osyris alba, Linné, ist ein in Süd-Europa heimischer Strauch, jetzt in Griechenland πλευροτόξυλον, νευροτόξυλον, in Italien casia poetica, osiride, ginestrella genannt. — Wird von Dioskorides m. m. 4, 141 unter dem Namen ὄσυρις beschrieben; bei Plinius 27, 12, 88.

i. Familie Seidel-Pflanzen, Daphneen.

1) Gattung Seidelbast,

Daphne, Linné.

Die griechischen Arten dieser Gattung können, sagt Fraas, in 3 Gruppen zusammengefaßt werden: 1) D. Gnidium (jetzt καῦσα und κάψα genannt), D. Laureola, pontica; 2) D. oleoides, von welcher wohl buxifolia, jasminea und sericea von den Alten nicht unterschieden wurden; 3) D. Tartonraira mit diöca und argentea.

In Nord-Italien wachsen wild: α) D. Mezereum, L., jetzt mezereo und camelea genannt; — β) D. Thymelaä, L.; — γ) D. alpina, L., olivella genannt; — δ) D. Laureola, L., laureola genannt; — ε) D. Cneorum, L., neoro genannt; — ζ) D. Tartonraira, L.; — η) D. Gnidium, L.; — ϑ) D. glandulosa, Bertoloni.

Theophr., H. pl. 6, 2, 2. Es gibt 2 Arten von Kneoros [κνέωρος], eine weiße und eine schwarze. Der weiße[984]) hat ein häutiges, längliches, gewissermaßen dem des Olivenbaums ähnliches Blatt; der schwarze[985]) hat, wie die Tamariske, ein fleischiges Blatt. Der weiße Kneoros liegt mehr auf der Erde und ist wohlriechend; der schwarze ist geruchlos. Beide haben tief hinab gehende Wurzeln und viele dicke, holzige Aeste, die sich unmit-

---

[984]) Daphne Tartonraira, L. — [985]) Passerina hirsuta, L.

telbar am Boden oder etwas höher theilen. Die Zweige sind so zäh, daß man sie wie die der Müllen [οἶσος][986] zum Binden braucht. Der Kneoros wächst und blüht nach der Herbst-Nachtgleiche, und blüht lange Zeit. Die schwarze Art ist unfruchtbar[987], die weiße trägt Früchte.

Theophr., H. pl. 9, 20, 2. Die Knidischen Körner [κνίδιος κόκκος][988] sind rund, roth, größer als Pfeffer und viel stärker erwärmend; daher kneiet man sie, wenn sie als Arznei eingegeben werden, in Brod oder Weizenmehl ein, weil sie sonst im Schlunde brennen.

Virgil., Georg. 2, 213 u. 4, 30[989].

Diosc. de m. m. 4, 169. Die Chameläa [χαμέλαια][990] heißt auch Feuerspreu [πυρὸς ἄχνη], Akneſtos [ἄκνηστος] und Knidisches Korn [κόκκος κνίδειος]. Wird als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 4, 170. Die Thymeläa [θυμέλαια][991] heißt auch Chameläa, Feuerspreu, Kneſtron [κνῆστρον], Kneoron [κνέωρον]; ihre Früchte sammelt man und nennt sie Knidisches Korn. Sie dienen, wie auch die Blätter, zu Arznei.

Plin. 13, 21, 35; 15, 7, 7; 27, 9, 46.

2) Passerina,

Passerina hirsuta, Linné, wild in Griechenland, jetzt ἄγρια γερόκλαδα genannt. Siehe beim Seidelbast Theophr. 6, 2, 2.

k. Familie Osterluzei-Pflanzen, Aristolochieen.

1) Gattung Osterluzei,

Aristolochia, Linné. — Von griechischen Arten kommen in Betracht: α) Aristolochia pallida, Willdenow, jetzt πικρουνιὰ genannt; — β) Ar. parvifolia, Sibthorp, jetzt πικρόῤῥιζα; — γ) Ar. bätica, L.; — von italiänischen, aristolochia, stalla-

---

[986]) Vitex Agnus castus, Linné.

[987]) Der männliche Stamm der Passerina trägt keine Früchte.

[988]) Von dem Gnidium-Seidelbast, Daphne Gnidium, Linné.

[989]) Die an diesen Stellen von Virgil genannte casia kann man für Daphne Cneorum, L., halten, welche in Italien wild wächst, aber auch wegen ihrer schönen, wohlriechenden Blumen in Gärten gezogen wird.

[990]) Daphne oleoides, Linné. — [991]) Daphne Gnidium, Linné.

gio, stallogio genannt: α) Ar. rotunda, Matth.; — β) Ar. pallida, Willd.; — γ) Ar. Clematitis, Linné.

Theophr., H. pl. 9, 13, 4. Die Osterluzei [ἀριστολοχία] ist von Geruch angenehm, von Geschmack bitter, von Farbe schwarz, wächst auf Bergen, wird gegen Krankheiten und gegen den Biß kriechender Thiere gebraucht. Die Farbe der Wurzeln ist sehr verschieden.

Diosc. de m. m. 3, 4 u. 5 u. 6. Es gibt 3 Arten von Osterluzei [ἀριστολοχία], wovon die eine die runde oder weibliche, die zweite die lange, oder männliche, oder fingrige [δακτυλῖτις], die dritte Klematitis [κληματῖτις] heißt. Sie werden gegen Gift, gegen Schlangenbiß, zur Reinigung des Körpers u. s. w. gebraucht.

Plin. 25, 8, 54. Die Osterluzei [aristolochia] ist eine berühmte Pflanze, scheint davon ihren Namen zu haben, weil sie den Wöchnerinnen wohl thut [ἀρίστη λεχούσαις]; die Römer nennen sie malum terrä, und unterscheiden 4 Arten: Die erste hat runde Wurzelknollen, ihre Blätter sind halb wie Malven-, halb wie Epheublätter, nur dunkler und weicher. Die zweite Art heißt die männliche, ihre Wurzel ist 4 Finger lang und so dick wie ein Stock. Die dritte ist lang und dünn wie ein junger Weinstock, soll die kräftigste sein, heißt auch Klematitis oder die Kretische. Eine vierte Art wird Pleistolochia genannt, hat dichte, haarförmige Wurzeln, die Dicke einer starken Binse. Manche nennen sie auch die Vielwurzlige [polyrrhizos]. Alle haben einen würzigen Geruch, und wachsen auf fettem und ebnem Boden. Man gräbt sie zur Erntezeit, reinigt sie und bewahrt sie auf. Die beste kommt aus dem Pontus. Man braucht sie als Heilmittel, namentlich auch gegen Schlangenbiß. — Die kampanischen Fischer nennen die runde Wurzel Erdgift [venenum terrä], stoßen sie, mischen sie mit Kalk, und werfen sie, wie ich selbst gesehn, in's Meer. Die Fische eilen mit ungeheurer Gier herbei, schwimmen aber gleich nachher todt an der Oberfläche.

Plin. 26, 13, 86. [Aristolochia.]

2) Haselwurz,

Asarum europäum, Linné. — In Griechenland ist sie nur von Sibthorp, und zwar in Lakonien, gefunden worden. — In Nord-Italien wächst sie hier und da, heißt asaro, bei Verona auch bacchera und baccara. (S. Pollini, Flora veronensis, tom. 2, p. 91.)

Diosc. de m. m. 1, 9. Die Haselwurz [ἄσαρον], welche auch wilde Narde [νάρδος ἀγρία] heißt, hat Blätter, welche denen des Epheu's [κισσὸς] ähnlich, aber kleiner und viel runder sind. Die Blüthe sitzt zwischen den Blättern an der Wurzel. Die Wurzeln sind zahlreich, den Graswurzeln ähnlich, riechen gut, haben einen sehr beißenden Geschmack. Sie wirken wie Nieswurz. Die Pflanze wächst auf schattigen Bergen, häufig im Pontus, in Phrygien, Illyrien, und im Lande der Vestiner in Italien.

Plin. 21, 6, 16; 21, 21, 78.

3) Hypocistis,

Cytinus Hypocistis, Linné. Diese auf den Wurzeln der Ciströschen und der Erica arborea wachsende Schmarotzer-Pflanze kommt in Griechenland und Italien vor, heißt bei den jetzigen Italiänern ipocisto, ipocistide.

Diosc. de m. m. 1, 127. Die Hypocistis [ὑποκιστὶς] wächst auf den Wurzeln der Ciströschen [κίστος], heißt auch hier und da Thrybethron [θρύβηθρον], auch Cytinus, weil sie dem Kelche [κύτινος] des Granatapfels ähnlich ist. Blätter hat die Pflanze nicht, ist auch theils gelblich, theils weißlich. Sie dient als Arznei.

B. Ordnung mit einblättriger Krone.

a. Familie Wegerich-Pflanzen, Plantagineen.

1) Gattung Wegerich,

Plantago, Linné. Von griechischen Arten kommen in Betracht: α) Pl. asiatica, Linné, jetzt πεντάνευρον; — β) Pl. lagopus, Linné; — γ) Pl. Psyllium, Linné, jetzt ψυλλόχορτον. — In Nord-Italien sind häufig: α) Pl. major, L., jetzt piantaggine maggiore; — β) Pl. media, L., jetzt piantaggine media, petacciola; — γ) Pl. lanceolata, L., jetzt lanciola, piantaccine longa, agnoglosso; — δ) Pl. maritima, L., jetzt piant. maritima; — ε) Pl. Coronopus, L., jetzt piant. coronopo; — ζ) Pl. arenaria, L., jetzt piant. arenaria.

Diosc. de m. m. 2, 152. Es gibt 2 Arten von Wegerich [ἀρνόγλωσσον], eine kleinere und eine größere[922]). Die

[922]) Für die kleinere kann man Pl. lagopus, für die größere Pl. asiatica halten.

kleinere hat schmalere Blätter, welche länger, weicher, glatter, zarter sind; die Stämme sind eckig, zur Erde geneigt, die Blüthen bleich, die Samen an den Stammspitzen. Die größere ist kräftiger, hat breitere Blätter, hat einen kantigen, röthlichen, ellenhohen Stamm, der von der Mitte bis zur Spitze mit Samen bedeckt ist. Die Wurzeln sind zart, haarig, weiß, fingersdick. Der Wegerich wächst an nassen oder feuchten Stellen und in Zäunen; wird vielfach als Arznei benutzt. Die große Art ist besser als die kleine.

Diosc. de m. m. 4, 70. Das Psyllium[993]) hat haarige Blätter, die Aeste sind spannenlang, die ganze Pflanze ist wie dürr, je 2 oder 3 Blüthenköpfe sitzen zusammen; der in ihnen befindliche Samen ist Flöhen ähnlich, schwarz und hart. Die Pflanze wächst auf Feldern und wüstem Boden, wird zu Heilzwecken gesammelt.

Plin. 25, 8, 39; 26, 14, 87. Der Wegerich [plantago] ist eine ganz gemeine Pflanze, welche in 2 verschiednen Arten vorkommt. Der Arzt Themison hat sie in einem besondren Werke gepriesen.

Plin. 25, 11, 90. Das Psyllium heißt auch Cynoides, Krystallion, Sikelikon und Cynomyia, hat Samen, der wie Flöhe (Psylla) aussieht, u. s. w.

b. Familie Bleiwurz-Pflanzen, Plumbagineen.

1) Bleiwurz,

Plumbago europäa, Linné. Wächst in Süd-Europa, heißt jetzt in Griechenland λεπιδόχορτον.

Plin. 25, 13, 97. Die Bleiwurz [molybdäna, id est plumbago] wächst überall, hat Blätter wie Ampfer [lapathum], und eine dicke, haarige Wurzel. Man kaut sie, um damit einen Augenfehler, den man Blei nennt, zu vertreiben.

c. Familie Baldrian-Pflanzen, Valerianeen.

1) Gattung Baldrian,

Valeriana, Linné. — Die alten Griechen nannten die zu dieser Gattung gehörigen Pflanzen νάρδος, die Römer nardus.

Colum. de r. r. 12, 20, 5. [Nardi folium et nardum gallicum[994]).]

---

[993]) Plantago arenaria u. Pl. Psyllium, Linné.

[994]) Nardi folium ist von Valeriana Jatamansi, Roxb.; — nardum gallicum ist Valeriana celtica, Linné.

Diosc. de m. m. 1, 6. Es gibt 2 Arten von Baldrian [νάρδος], die indische[995]) und die syrische[996]). Die letztere hat ihren Namen nicht davon, daß sie wirklich in Syrien wächst, sondern nur deswegen, weil die Seite des Gebirges, auf welchem sie wächst, nach Syrien zu liegt, während die entgegengesetzte Seite sich nach Indien hinneigt. — Der syrische Baldrian ist am besten frisch, leicht, haarig, gelb, von starkem Wohlgeruch, doch neigt er sich zu dem des Cypergrases [κυπειρίζειν]; die Aehre ist dicht, der Geschmack bitter und die Zunge austrocknend, wobei ihr Wohlgeruch lange bleibt. — Zur indischen Art gehört diejenige, welche Gangitis [γαγγῖτις] nach dem Flusse Ganges heißt, welcher an dem Gebirge hinfließt. Diese Pflanze ist kraftloser, weil sie auf nassen Stellen wächst; sie ist auch höher und hat mehr Aehren, die sich mit einander verflechten und einen stinkenden Geruch verbreiten. — Es gibt auch noch einen Berg-Baldrian, der dunkler gefärbt und wohlriechender ist, u. s. w. — Wird Baldrian gebraucht, so scheidet man vorher die staubartigen Theile durch Sieben ab, und kann sie zum Waschen der Hände verwenden. Uebrigens dient die Pflanze zu Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 7. Der celtische Baldrian [κελτικὴ νάρδος][997]) wächst auf den ligurischen Alpen, wo er Saliunka [σαλιούγκα] genannt wird; auch kommt er in Istrien vor. Es ist ein kleiner Strauch [θαμνίσκος μικρός], welcher sammt den Wurzeln gesammelt und in Bündelchen gebunden wird. Die Blätter sind länglich, gelblich, die Blüthen quittengelb. Nur die Stämme und Wurzeln sind wohlriechend und in Gebrauch.

Diosc. de m. m. 1, 8. Der Berg-Baldrian [ὀρεινὴ νάρδος], welcher auch hier und da Thylacitis [θυλακῖτις] und Neris [νῆρις] heißt, wächst in Cilicien und Syrien[998]). Von ihm wird nur die Wurzel benutzt.

Diosc. de m. m. 1, 75. Die Nardensalbe [νάρδινον

[995]) Valeriana Jatamansi, Roxb. und Jones (Patrinia Jatamansi, Don.). Wächst in Indien, ist sehr wohlriechend. — [996]) Vielleicht die im südlichen Syrien heimische V. sambucifolia (Patrinia sambucifolia, Fisch.).

[997]) Valeriana celtica, Linné, nicht in Griechenland heimisch, wohl aber in Italien, wo er jetzt nardo celtico und spica celtica heißt. Er riecht stark nach Pfeffer und wird wie Valeriana officinalis, L., gebraucht.

[998]) Valeriana tuberosa, Linné.

μύρον] wird auf verschiedne Weise aus Baldrian [*νάρδος*] und allerlei Zusätzen bereitet.

Arrian., Expeditio Alexandri 6, 22. Als Alexander durch eine Wüste gegen das Land der Gedrosier vorrückte, fand er viele wohlriechende Nardenwurzeln[999]), welche von den Phöniciern gesammelt, von dem Heere aber in solcher Menge zertreten wurden, daß die ganze Gegend danach roch.

d. Familie Karden-Pflanzen, Dipsaceen.

1) Gattung Karden,

Dipsacus, Linné. — Die Wilde Karden, Dipsacus sylvestris, Linné, findet sich in Griechenland nur selten, und heißt dort *σκουλταράς* und *νεροκράτης*; — die Weber-Karden, D. fullonum, L., wird daselbst nicht als wildwachsend erwähnt, kann aber wohl in neuerer Zeit daselbst durch den Verbrauch ausgerottet worden sein. — In Italien ist D. sylvestris nicht häufig, heißt verga del pastore, verga pastore, cardo selvatico; — D. fullonum ist wild selten, wird aber auf Feldern gebaut, um zum Kardätschen des Tuches zu dienen, heißt dissaco, cardo da lanajoli, cardo da cardare, labbro di Venere.

Diosc. de m. m. 3, 11. Die Karden [*δίψακος*] ist stachlig; der Stamm ist hoch, hat Blätter, die ihn umfassen, an jedem Knoten [*γόνυ*] zwei; sie sind denen des Salates [*θρῖδαξ*] ähnlich. Stamm und Blätter sind stachlig. Wo die Blätter am Stamme sitzen, bilden sie eine Höhlung, worin sich Regenwasser sammelt; daher der Name [1]). An der Spitze jedes Astes [*ἀπόφυσις*] sitzt ein einzelner Blüthenkopf [*κεφαλή*], welcher stachlig ist und igelartig aussieht. Zerschneidet man ihn, so findet man in seiner Mitte Würmchen. Man braucht das Gewächs und auch die Würmchen in wenigen Fällen als Arznei [2]).

Plin. 27, 9, 47. [Dipsacus.]

---

[999]) Valeriana Jatamansi, Roxb. — [1]) Er bedeutet durstig.

[2]) Die Alten haben, wie wir in der sie betreffenden Zoologie gesehn, das Tuch mit Igelsfellen gerauht; vom Kardätschen mit Karden kommt keine Spur vor. Was Plinius 24, 13, 68 von der vulgaris spina sagt, bezieht sich jedenfalls nicht auf die Karden.

6. Familie Vereinblüthige Pflanzen, Syngenesisten.

1) Gemeiner Huflattich,

Tussilago Farfara, Linné. — In Griechenland jetzt χαμολεύκη genannt, und nur am attischen Cephissus häufig; — in ganz Italien häufig, farfaro genannt.

Diosc. de m. m. 3, 116. Der Huflattich [βήχιον] hat Blätter, welche denen des Epheu's [κισσός] ähnlich, aber größer, oben grün, unten weißlich sind. Der Stamm wird spannenlang, die Blüthe erscheint im Frühjahr und ist blaßgelb. Blüthe und Stamm verschwinden bald, weswegen manche Leute glauben, sie fehlten ganz. Die Wurzel ist dünn. Die Pflanze wächst an Stellen, welche vom Regen überschwemmt werden oder von selbst feucht sind. Die geriebenen, mit Honig gemischten Blätter legt man auf entzündete Stellen; bei trocknem Husten verbrennt man getrocknete Huflattichblätter oder Wurzeln, und fängt den Rauch mit dem Munde auf [3]).

Plin. 24, 15, 85. Der Huflattich [chamäleuce] [4]) heißt bei den Römern farfugium, wächst an Flüssen, hat Blätter, die wie bei der Pappel gestaltet, aber breiter sind. Man legt die Blätter auf Cypressenkohlen, und athmet den Dampf bei altem Husten durch einen Trichter ein.

Plin. 26, 6, 16. Der Huflattich [bechion] heißt auch tussilago, und kommt in 2 Arten vor. Leute, die auf's Wassersuchen geübt sind, halten den Wilden Huflattich für ein Zeichen vorhandenen Wassers [5]). Die Blätter sind größer als Epheublätter, weißlich, wenn sie aus der Erde kommen; Blüthe, Stamm und Samen fehlen, die Wurzel ist dünn. Die Chamäleuce soll von dieser Pflanze nicht verschieden sein. Trocknet man die Pflanze sammt der Wurzel und saugt deren Rauch durch ein Rohr ein, so soll alter Husten geheilt werden, wenn man nach jedem Schluck Rauch einen Schluck Sekt [passum] trinkt.

2) Pestwurz,

Tussilago Petasites, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in Nord-Italien an nassen Stellen häufig, jetzt petasite und tussilagine maggiore genannt.

---

[3]) Der griechische Name kommt von βήσσειν, husten, der lateinische von tussis, Husten. — [4]) Chamäleuce bedeutet kleine Silberpappel.

[5]) In Deutschland wächst er auch auf trocknen Höhen.

Diosc. de m. m. 4, 106. Die Pestwurz [πετασίτης] hat einen Stamm [μόσχος], der über ellenhoch und daumensdick ist, und an seiner Spitze, gleich einem Pilze [μύκης], das Blatt trägt, welches wie ein Hut mit großer Krempe aussieht [φύλλον πετασῶδες]. Zerrieben wird es auf Geschwüre gelegt.

3) Amellus-Aster,

Aster Amellus, Linné. — Wächst noch jetzt in Griechenland, wo sie βαλτοχόρτης, — und in ganz Italien, wo sie amello, astro, astere attico heißt.

Virgil., Georgic. 4, v. 271 seqq. Auf den Wiesen steht die Blume Amellus [amellus], welche in dichter Menge wächst, selbst aber goldgelb und von dunkel-violetten Blättchen umgeben ist. Sie hat einen scharfen Geschmack, dient aber zu Kränzen, und ihre in Wein gekochte Wurzel als Arznei für kranke Bienen.

Colum. de r. r. 9, 4, 4; 9, 13, 8. Die Blumen des Amellus [amellus] sind den Bienen angenehm; die Wurzel wird mit altem Wein gekocht, und das Dekokt kranken Bienen vorgesetzt.

Diosc. de m. m. 4, 118. [Ἀστὴρ ἀττικός.]

Plin. 27, 5, 19. [Aster.]

4) Gattung Berufskraut,

Erigeron, Linné. — Bei Theophr. 6, 2, 6 ist vielleicht unter κόνυζα ἄῤῥην Erigeron viscosus, L., zu verstehn; unter κόνυζα θήλεια Erig. graveolens, L. Beide wachsen in Süd-Europa wild. — Bei Diosc. de m. m. 3, 126 heißt jener κόνυζα μείζων, dieser κόνυζα μικρά.

5) Gänseblümchen,

Bellis perennis, Linné. — In Griechenland häufig und jetzt ἀσπρολουλούθια genannt; — in Italien überall, jetzt bellide, bellide minore, bellide pratajuola, pratolina, margheritina, primo fiore genannt.

Plin. 26, 5, 13. Das Gänseblümchen [bellis] wächst auf Wiesen, die Blüthe ist weiß und spielt in's Rothe.

6) Goldhaar,

Chrysocoma Linosyris, Linné. — Wächst nach Sibthorp bei Konstantinopel; — ist in Nord-Italien nicht gar selten, heißt jetzt spilli d'oro di foglia stretta.

Diosc. de m. m. 4, 55. Das Goldhaar [χρυσοκόμη] ist ein kleiner Strauch [θαμνίον] von Spannenlänge u. s. w.

Plin. 21, 8, 26. Das Goldhaar heißt griechisch chrysocome und chrysitis, hat aber keinen lateinischen Namen. Die Blumensträuße sind gelb, die Pflanze steht auf steinigen, schattigen Stellen.

7) Wahrer Alant,
Inula Helenium, Linné. — Wächst in Italien wild, wird jetzt daselbst elenio, enula campana genannt.

Colum. de r. r. 11, 3, 35, u. 12, 48. Den Alant [inula] pflanzt man in einen fetten, tief gegrabenen Boden, läßt 3 Fuß Zwischenraum, weil die Pflanze groß wird und ihre Wurzel wie die des Schilfrohrs kriecht. — Sie wird auf verschiedne Weise für die Küche eingemacht.

Diosc. de m. m. 1, 27. Der Alant [ἑλένιον] hat Blätter, welche denen der schmalblättrigen Königskerze [φλόμος] ähnlich, aber rauher sind. Der Stamm ist haarig, 2 Ellen hoch oder höher, kantig, die Blätter stehn nicht weit von einander entfernt. Aus jeder Achsel [μασχάλη] kommen gelbe Blüthen. An einigen Stellen treibt die Pflanze keinen Stamm, aber eine wohlriechende, große, etwas scharf schmeckende, sich weich anfühlende Wurzel, welche Sprossen treibt, die man verpflanzen kann. Der Alant wächst in Gebirgen an schattigen, feuchten Stellen. Man gräbt die Wurzel im Sommer, zerschneidet und trocknet sie. Sie hat erwärmende Eigenschaften, und wird gegen Husten, schweres Athmen, schwache Verdauung u. s. w. gebraucht. Auch die Blätter werden arzneilich verwendet. Die Wurzel gibt auch, mit süßen Stoffen eingemacht, eine angenehme Speise. Zu diesem Zwecke wird sie etwas getrocknet, dann gekocht, in kaltes Wasser gebracht, in dickgekochten Most gelegt, und so zum Gebrauche aufbewahrt.

Plin. 19, 5, 29. Der Alant [inula] schmeckt bitter, ist an sich dem Magen nachtheilig, bekommt ihm dagegen, mit irgend etwas Süßem gemischt, vortrefflich, schmeckt dann auch gut. Man trocknet die Wurzel, stößt sie zu Mehl, mischt sie mit einer süßen Flüssigkeit, oder macht sie auf andre Weise ein, und vermischt sie dann mit dickgekochtem Most, oder knetet sie mit Honig, Rosinen, oder saftigen Datteln. Man gibt ihr auch einen Zusatz von Quitten [cotoneum malum], Spierlingsfrüchten [sorbum], Pflaumen, auch

wohl von Pfeffer oder Thymian; eine solche Mischung gilt für magenstärkend, und es ist bekannt, daß Julia, Tochter des Kaisers Augustus, sie täglich genossen. Die Fortpflanzung geschieht nicht durch Samen, da sich die Pflanze wie Schilfrohr durch abgeschnittne Wurzelaugen [oculus ex radice excisus] vermehren läßt, was im Frühjahr oder Herbst geschieht.

Pallad. de r. r. 3, 24, 13. Im Februar pflanzt man den Alant [inula], indem man Wurzelstücke mit Augen abschneidet und nur leicht mit Erde bedeckt.

Vegetius de arte veterinaria 5, 69, 3. Gegen den Husten des Viehs sammelt man die Wurzel eines Krautes, welches inula, auch von Vielen inula campana genannt wird, trocknet sie im Schatten, stößt sie zu Pulver, mischt dieses mit altem Wein, und gibt drei Tage nach einander von dieser Mischung ein.

8) Spitzklette,

Xanthium strumarium, Linné. — Wächst in Griechenland wild, und heißt jetzt dort ἥμερα κολλητζάδα; — in ganz Italien ebenfalls wild, bardana minore, lappola minore, lappolone, sanzio genannt.

Diosc. de m. m. 4, 138. Die Spitzklette [ξάνθιον], welche man auch Phasganon, Antithesion, Chaskanon, Choiroletbron, zuweilen auch Aparine nennt, wächst auf fruchtbarem Boden und in ausgetrockneten Sümpfen. Der Stamm ist ellenhoch, kantig, hat viele Achseln. Die Blätter sind denen der Gartenmelde [ἀτράφαξις] ähnlich, haben Einschnitte, riechen wie Kresse [κάρδαμον]. Die Frucht ist rund, wie eine große Olive, dabei dornig und hängt sich an die Kleider. Man braucht sie, um den Haaren eine blonde Farbe zu geben, legt sie auch auf Geschwülste.

9) Gattung Anthemis,

Anthemis, Linné. — Auf diese Gattung kann vielleicht Das bezogen werden, was Plin. 22, 21, 26 über anthemis sagt, wovon er 3 Arten unterscheidet, welche auch Leukanthemis, Leukanthemon, Eranthemis, Chamämelon und Melanthion genannt werden. — Auch Diosc. de m. m. 3, 144 unterscheidet 3 Arten von Anthemis [ἀνθεμίς]. — Ob unter πύρεθρον, Diosc. 3, 78, Anthemis Pyrethrum, Linné, zu verstehn, möchte sehr zweifelhaft sein.

10) Gattung Garbe,

Achillea, Linné. — Von den in Betracht kommenden Arten wachsen jetzt Achillea tomentosa, Linné, A. magna, Allion., A. Millefolium, L., in Griechenland wild; — dieselben nebst A. Ptarmica, L., in Nord-Italien. Die Schafgarbe, A. Millefolium, L., heißt daselbst achillea, millefoglie, millefoglio; die Bertram-Garbe (Nies-Garbe), A. Ptarmica, L., heißt sternutella, tarmica.

Diosc. de m. m. 2, 191. Die Nies-Garbe [πταρμική] [*]) ist ein kleiner Strauch mit vielen dünnen Aesten, zahlreichen, denen des Olivenbaums ähnlichen Blättern. Das kleine Blüthenköpfchen riecht scharf, erregt Niesen, und davon kommt der Name.

Diosc. de m. m. 4, 36. Die Garbe [ἀχίλλειος] heißt auch Sideritis [σιδηρῖτις], ihre Blätter schmecken etwas bitter, riechen nicht unangenehm; an der Spitze steht eine Dolde [σκιάδιον], deren Blüthen weiß, oder purpurroth, oder gelb sind. Die Pflanze dient als Arznei.

Diosc. de m. m. 4, 101. Die Schafgarbe [στρατιώτης χιλιόφυλλος] ist ein kleiner Strauch, dessen Blätter wie Federn aussehn. Die Lappen [ἔκφυσις] der Blätter sind kurz und eingeschnitten. Die Blüthen der Dolde stehn dicht, sind klein und weiß. Die Pflanze wächst auf etwas rauhen Aeckern und vorzüglich an Fußsteigen. Sie leistet gegen Blutflüsse, Geschwüre und Fisteln treffliche Dienste.

Plin. 25, 5, 19. Achilles, Schüler des Chiron, hat eine Pflanze entdeckt, mit welcher er Wunden heilen wollte, weswegen sie achilleos genannt wird. Zuerst soll er damit den Telephus hergestellt haben. Manche nennen die Pflanze auch panaces heracleon, Andre sideritis; bei den Römern heißt sie millefolium.

11) Gattung Santolina,

Santolina, Linné. — Es kommen hier 5 in Süd-Europa hier und da wild vorkommende Arten in Betracht, die Cypressen-Santolina, Sant. Chamäcyparissus, L., welche die bekannteste und auch bei uns oft in Gärten zu sehn ist; ferner S. viridis, Willd.; S. Squarrosa, Willd.; S. rosmarinifolia, L.; S. leucantha, Bertolon.

---

*) Πταρμική heißt Niesen erregend.

Diosc. de m. m. 3, 26. Die Santolina [ἀβρότονον], welche man weibliches Abrotonon nennt, ist ein baumartiger Strauch, weißlich, mit Blättern, die, wie bei dem See-Beifuß [σέριφος], fein eingeschnitten sind. Die Blüthen sind goldfarbig und stehn döldenartig [κορυμβῶδες] an der Spitze. Sie erscheinen im Sommer, haben einen angenehmen, etwas beschwerenden Geruch, schmecken bitter. Das Gesagte soll von der sicilianischen Santolina gelten.

Diosc. de m. m. 3, 122. Die See-Santolina [γναφάλιον] [1]) hat weiße, weiche Blätter, die man statt kurzer Wolle [κνάφαλον, γνάφαλον] gebraucht.

Plin. 27, 10, 61. Die See-Santolina [gnaphalion, chamäzelon] hat weiße, weiche Blätter, welche man zum Ausstopfen der Polster gebraucht.

Plin. 21, 21, 92. [Abrotonon.]

12) Kamille,

Matricaria Chamomilla, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt χαμομηλεά genannt; — in Italien ebenfalls sehr häufig und camamilla, camomilla genannt. — Vielleicht ist der εὐάνθεμος des Hippocrates de mul. morb., p. 722, tom. 2, ed. Kühn, die Kamille; und eben so die ἀνθεμὶς mit weißen Strahlenblüthen bei Diosc. 3, 144; ferner die anthemis des Plin. 22, 21, 26.

13) Mutterkraut,

Chrysanthemum Parthenium, Persoon (Matricaria Parth., L.). — In Griechenland häufig, jetzt ἀσπρόκχι genannt; — in Italien häufig wild und in Gärten, matricale doppio genannt. — Vielleicht ist diese Pflanze gemeint, wo Theophr., Hist. pl. 7, 7, 2, und wo Diosc. 3, 145 vom παρθένιον spricht. — Plin. 21, 30, 104 sagt vom parthenion: „Einige nennen es auch Leukanthes, Andre Amarakum, Celsus nennt es Perdicium und Muralis. Es wächst in Gartenzäunen, blüht weiß, riecht wie ein Apfel, schmeckt bitter, dient als Heilmittel."

14) Wermuth,

Artemisia Absinthium, Linné. — Wächst in Griechenland, in Italien und im Pontus wild, heißt in Griechenland jetzt

[1]) Santolina maritima, Huds. (Athanasia mar., L.).

ἀψινθιά, in Italien assenzio und assenzio romano. — Wo bei den Alten Wermuth im Pontus erwähnt wird, kann auch die unsrer Wermuth sehr ähnliche Artemisia pontica, L., gemeint sein.

Theophr., H. pl. 9, 17, 4. Manche Leute behaupten, daß die Schafe bei uns keine Wermuth [ἀψίνθιον] fressen; im Pontus thun sie es aber, werden davon fetter und schöner, und verlieren, wie Einige sagen, die Galle [8].

Cato de r. r. 159. [Absinthium ponticum.]

Colum. de r. r. 12, 35. [Ponticum absinthium.]

Diosc. de m. m. 3, 23. Die Wermuth [ἀψίνθιον] ist äußerst bitter, allgemein bekannt. Die beste wächst im Pontus und in Kappadocien auf dem Taurus-Gebirge. Sie erwärmt, zieht zusammen, befördert die Verdauung, und ist in vielen Fällen ein wichtiges Heilmittel. Man versetzt auch die schwarze Schreibtinte mit Wermuth, weil sich dann die Mäuse nicht dran wagen.

Plin. 27, 6, 28. Es gibt mehrere Arten von Wermuth [absinthium, auch apsinthium geschrieben]; die sogenannte santonische kommt aus einer gallischen Landschaft [9], die pontische aus dem Pontus, wo die Schafe sich damit mästen, aber die Galle verlieren. Die pontische Wermuth ist die beste, weit bitterer als die italiänische, hat aber ein süßes Mark. Dieses äußerst nützliche Kraut ist allgemein bekannt und zu sehr vielen Heilzwecken in Gebrauch. Es wird auch bei den Latinischen Festen in Rom verwendet, wo vierspännige Wagen am Kapitolium um die Wette fahren. Wer da den Sieg errungen hat, trinkt Wermuth, wahrscheinlich weil unsre Vorfahren geglaubt haben, Gesundheit wäre eine recht ehrenwerthe Belohnung.

Aelian., Hist. an. 5, 27. [Ἀψίνθιον.]

15) Eberreiß,

Artemisia Abrotanum, Linné. — Wird jetzt in Griechenland und Nord-Italien nicht wild gefunden, dagegen oft in Gärten gezogen, πικρόθανος und abrotano genannt.

Theophr., H. pl. 6, 1, 1. Zu den holzigen, kleinblättrigen

---

[8]) ? — [9]) Die Santoner wohnten in Aquitanien. Daß die santonische Wermuth eine von der Artemisia Absinthium verschiedne Art sein konnte, geht aus Diosc. 3, 25 hervor, er sagt, „sie sei der Wermuth ähnlich, aber nur etwas bitter“.

Reisern [φρυγανικόν], welche zu Kränzen gebraucht werden, gehört auch der Eberreiß [ἀβρότονον].

Colum. de r. r. 6, 7, 3. Das Bauchweh verliert sich beim Haarvieh, vorzüglich bei Maulthieren und Pferden, augenblicklich, wenn es schwimmende Enten sieht [10]); als Arznei thut ihm aber ein Trank von zarten Lorbeerblättern und Eberreiß [abrotanum] sehr wohl.

Diosc. de m. m. 1, 60. Eberreißöl [ἔλαιον ἀβροτόνινον] wird bereitet, indem man in Olivenöl, welches mit Gewürzen versetzt ist, auch Eberreißblätter thut, und dann durch Seihen abtrennt.

Diosc. de m. m. 3, 26. Das Ebereiß [ἀβρότονον ἄῤῥεν] hat dünne Reiser [κλημματῶδες, λεπτόκαρφον], wächst häufig in Kappadocien, dem asiatischen Galatien, und bei Hierapolis in Syrien, dient als Arznei.

16) See-Beifuß,

Artemisia maritima, Linné. — In Griechenland und Italien hier und da am Seestrande wild.

Diosc. de m. m. 3, 24. Der See-Beifuß [ἀψίνθιον θαλάσσιον], von Manchen auch Seriphos genannt, wächst häufig in Kappadocien auf dem Taurus-Gebirge, auch bei Taphosiris [11]) in Aegypten. Die Leute gebrauchen dort die Pflanze statt der Olivenzweige. Man benutzt sie auch als Arznei, und in Kappadocien zur Viehmast.

Plin. 27, 7, 29. Eine Art Wermuth [absinthium] wächst am Meere und wird von Manchen Seriphon genannt. Der beste findet sich bei Taposiris in Aegypten, und die Priester der Isis pflegen einen Zweig davon feierlich vor sich her zu tragen.

17) Feld-Beifuß,

Artemisia campestris, Linné. — Von Sibthorp in Karien und Mysien, in Griechenland aber noch von niemand gefunden; — in ganz Nord-Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 117. [Ἀρτεμισία ἔχουσα λεπτότερα φύλλα.]

18) Gold-Immortelle

(Amarant, Stöchas-Gnaphalium, Immortelle, Goldblume), Gnapha-

---

[10]) ? — [11]) Ohnweit Alexandria.

lium Stöchas, Linné. — Wächst in Griechenland häufig wild, wird daselbst jetzt ἀμάρανθον, d. h. Unverwelklich, genannt, und seine lieblichen, gelben, oft roth gefärbten, erbsen- bis nußgroßen Blüthenköpfe kommen als eine Zierde für Kränze und Sträuße als Immortelle vielfach in Handel. — In Italien wächst die Pflanze hier und da wild.

Theophr., II. pl. 9, 19, 3. Es gibt Quacksalber, welche behaupten, man erlange einen guten Ruf, wenn man sich mit der Gold-Immortelle [ἑλειόχρυσος] bekränzt, und sich dabei mit Salbe aus einem Gefäße von gediegnem Golde einreibt. Jene Pflanze hat aber eine goldfarbne Blume, ein weißliches Blatt, einen weißlichen, harten Stamm, eine oberflächliche, dünne Wurzel.

Theocrit., Idyll. 1, v. 30. Der Becher ist von Epheu und Gold-Immortellen [ἑλίχρυσος] umkränzt.

Theocrit., Idyll. 2, v. 78. Ihr Haar war goldiger als Gold-Immortellen [ἑλίχρυσος], ihre Brust glänzender als der Mond.

Nicander, Ther., v. 625. [Ἑλίχρυσον.]

Diosc. de m. m. 4, 57. Die Gold-Immortelle [ἑλίχρυσον] wird auch Chrysanthemon [χρυσάνθεμον] und Amaranton [ἀμάραντον] genannt, und dient zur Bekränzung der Götterbilder. Die Pflanze bildet ein hartes, aufrechtes, weiß-grünes Rüthchen; die Blätter sind schmal, von einander entfernt, denen der Santolina [ἀβρότονον] ähnlich. Die Dolden [σκιάδιον] [12]) sind glänzend-goldgelb, gerundet, trocknen Trauben [κόρυμβος] gleich; die Wurzel ist dünn. Die Pflanze wächst an rauhen Stellen und an den Ufern der Gießbäche. Man gebraucht sie als Arznei, legt sie auch zwischen die Kleider, um diese vor fressendem Gewürm zu schützen.

Plin. 21, 11, 38; 21, 25, 96. Die goldglänzenden, büschelweis hängenden Blüthen der Gold-Immortelle [helichrysos, heliochrysos, chrysanthemon] welken nie, dienen zur Bekränzung der Götterbilder, und namentlich hat Ptolemäus, König von Aegypten, diese damit sehr sorgfältig geschmückt.

19) Gemeines Kreuzkraut,

Senecio vulgaris, Linné. — In ganz Griechenland und

---

[12]) Rispen.

Italien häufig, dort ὀγληγορίς, hier senecione, calderugia, erba calderugia, solleccione genannt.

Theophr., H. pl. 7, 7, 1; 7, 7, 4; 7, 10, 2. [Ἠριγέρων.]

Diosc. de m. m. 4, 95. Das Gemeine Kreuzkraut [ἠριγέρων], welches auch Erechthites [ἐρεχθίτης] heißt, hat einen ellenhohen, röthlichen Stamm mit vielen, tief eingeschnittenen Blättern, gelben Blüthen, welche sich bald spalten und im Verblühen [ἐξανθεῖν] in sogenannte Haarkronen [πάππος] übergehn. Die Pflanze heißt bei den Griechen deswegen Erigeron, weil die Blüthen im Frühjahr [ἦρ] wie altersgraue Haare aussehn [τριχοειδῶς πολιοῦσθαι] [13]. Die Pflanze wächst vorzugsweis auf Mauern und um die Städte, dient als Arznei.

Plin. 25, 13, 106. Das Erigeron heißt bei den Römern Senecio [senecio]. Umzieht man diese Pflanze mit einem Schwerte, gräbt sie dann aus, berührt damit einen Zahn, spuckt dreimal aus, und setzt sie dann wieder so an ihrer Stelle ein, daß sie leben bleibt, so soll der berührte Zahn späterhin nie weh thun. Die Pflanze ist so weich und sieht so aus wie der Edel-Gamander [trixago] [14]; die Stämme sind röthlich; sie wächst auf Ziegeldächern und Mauern. Die Griechen haben sie Erigeron genannt, weil sie schon im Frühjahr altersgrau wird.

20) Feld-Ringelblume,

Calendula arvensis, Linné. — In Griechenland heimisch und jetzt γραῖας τ' ἀγράχτι genannt. — In Italien unter dem Namen fior rancio selvatico und fiorrancio campestre wild wachsend.

Virgil., Eclog. 2, v. 50. [Luteola caltha.]
Colum. de r. r. 10, v. 97. [Flaventia lumina calthä.]
Colum. de r. r. 10, v. 307. [Flammeola caltha.]
Plin. 21, 6, 15. [Caltha.]

21) Klette,

Arctium Lappa, Linné. — In Griechenland selten, πλατεῖα und πλατυμαντυλίδα genannt. — In ganz Italien häufig, bardana genannt.

---

[13]) Der Name kommt von ἦρ und γέρων, Greis.

[14]) Teucrium Chamädrys, Linné.

Diosc. de m. m. 4, 105. Die Klette [ἄρκειον], welche auch Prosopis und Prosopion heißt, hat Blätter wie ein Kürbis [κολοκύνθη], jedoch größer, härter, dunkler und haarig. Der Stamm ist weißlich, die Wurzel groß, inwendig weiß, auswendig schwarz. Sie dient zu Heilzwecken.

Plin. 24, 18, 16. Die Klette [lappa canaria] wird mit Wegerich [plantago] und Garbe [millefolium] in Wein abgerieben, und diese Mischung heilt Krebsgeschwüre, wenn man alle 3 Tage den Verband löst. Um Schweine damit zu heilen, muß man sie ohne Eisen ausgraben, in's Saufen thun, und muß, wie Manche vorschreiben, beim Ausgraben sagen: „Dies ist das Kraut Argemon, von Minerva für die Schweine, welche davon fressen, zum Heilmittel bestimmt.

Plin. 25, 9, 66. [Persolata, arcion.]

Galen. de simpl. med. 6, 59. [Ἕτερον ἄρκτιον, ὃ δὴ καὶ προσωπίδα καλοῦσιν.]

22) Mastixdistel,

Atractylis gummifera, Linné (Acarna gummifera, Willd.).— Jetzt in Griechenland selten wild, κεφάλια genannt. — Diese Pflanze liefert ein mastixähnliches Gummiharz, welches ärmere Leute statt Mastix kauen.

Theophr., H. pl. 6, 4, 3. [Ἰξίνη.] 9, 1, 3. [Ἰξία ἡ ἐν Κρήτῃ.]

Diosc. de m. m. 3, 8. Die Mastixdistel [χαμαιλέων λευκὸς] heißt auch Ixia [ἰξία][15], weil sich an den Wurzeln eine Masse findet, die zäh ist wie Vogelleim. Die Weiber gebrauchen sie wie Mastix. Die Pflanze dient als Arznei, kann dagegen, mit Getreideschrot, Wasser und Oel zusammengeknetet, Hunde, Schweine und Mäuse tödten.

Plin. 22, 18, 21. Manche nennen die Mastixdistel [chamäleon] auch ixia. Es gibt davon 2 Arten. Die hellere hat rauhere Blätter, kriecht auf der Erde hin, richtet ihre Stacheln wie ein Igel empor[16], hat eine süß schmeckende Wurzel und einen sehr starken, unangenehmen Geruch. In manchen Gegenden erzeugt die Pflanze in den Blattachseln eine klebrige Masse, weswegen sie auch Ixia

[15]) Ἰξὸς heißt Vogelleim. — [16]) Diese Beschreibung ist richtig.

heißt. Die Frauen benutzen die genannte Masse wie Mastix. Chamäleon heißt die Pflanze davon, daß ihre Blätter die Farbe je nach dem Boden, auf dem sie steht, wechseln, so daß sie hier schwarz, da grün, dort blau, anderwärts safrangelb oder in andrer Farbe erscheinen.

23) Kornblume,

Centaurea Cyanus, Linné. — In Griechenland jetzt sehr selten; — in Italien häufig unter der Saat, fioraliso, fiordaliso, fior d'aliso, battisecola und ciano genannt.

Plin. 21, 8, 24. Die Kornblume [cyanus] hat den Namen cyanus von ihrer Farbe [17]).

Plin. 21, 11, 39. Die Kornblume [cyanus] dient zu Kränzen.

24) Centaurenkraut,

Centaurea Centaurium, Linné. — Auf den Höhen der südlichen Alpen und der Gebirge Italiens wild.

Diosc. de m. m. 3, 6. Das Centaurenkraut [κενταύριον μέγα] nennen Einige auch Narce [νάρκη], u. s. w.

25) Saflor,

Carthamus tinctorius, Linné. — Diese Pflanze ist wohl aus Ostindien nach Aegypten und von da nach Europa gewandert, um in der Färberei und Heilkunde zu dienen. — In Griechenland ist sie, wie Fraas sagt, in neuerer Zeit nur versuchsweise gebaut worden und heißt ἀσφοῦρι und σαφλανόνι; — in Italien wird sie nicht wenig gebaut, und cartamo, grogo, zaffrone, zafferano falso o saracinesco genannt.

Dioscor. de m. m. 4, 187. Der Saflor [κνῖκος] hat längliche, eingeschnittne, rauhe, dornige Blätter; die Stämme werden 2 Ellen hoch und tragen olivengroße Köpfe. Die Blüthen sind safrangelb; die Samen sind weiß und rothbraun, länglich und kantig. Die Blüthe wird gegessen; die Samen dienen als Arznei, ihr Saft bringt auch die Milch zum Gerinnen.

Plin. 21, 15, 53. [Cnicus, auch cnecos geschrieben.]

26) Doldentraubiger Karthamus,

Carthamus corymbosus, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt χαμαιλέων und ὀμβρέλα genannt.

---

[17]) Κυάνεος, cyaneus, dunkelblau.

Theophr., H. pl. 9, 12, 2. [Χαμαιλέων μέλας.]
Diosc. de m. m. 3, 9. [Χαμαιλέων μέλας.]

27) Wolliger Karthamus,

Carthamus lanatus, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt τῆς γυναῖκας τ' ἀτράχτι genannt; — in Nord-Italien ebenfalls häufig, cceeprete, scardiccione genannt.

Theophr., H. pl. 6, 4, 6. [Ἀτρακτυλὶς und φόνος.]
Diosc. de m. m. 3, 97. [Ἀτρακτυλίς.]
Plin. 21, 16, 56. [Atractylis und phonos.]

28) Eselsdistel,

Onopordon Acanthium, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt ἀγκάθια; — in ganz Nord-Italien ebenfalls häufig und scardiccione genannt.

Diosc. de m. m. 3, 16. [Ἀκάνθιον.]
Plin. 24, 12, 66. [Acanthion.]

29) Artischocke,

Cynara Cardunculus, Linné (als deren Abart Cynara Scolymus, Linné, zu betrachten). — In Griechenland, wo sie jetzt ἀγκυνάρα heißt, nicht wild, wohl aber für die Küche gebaut; — eben so in Nord-Italien, wo sie cardo, carcioso domestico und mazzaferrata heißt.

Theophr., H. pl. 6, 4, 10. Die Artischocke [κάκτος] ist nur in Sicilien, aber nicht in Griechenland zu finden. Sie ist übrigens ein ganz eigenthümliches Gewächs, denn es kommen unmittelbar aus der Wurzel Stämme, die sich auf die Erde legen; das Blatt ist breit und dornig. Solche Stämme nennt man eigentlich Kakten [κάκτος]. Schält man sie, so sind sie dann eßbar, schmecken jedoch etwas bitter. Man bewahrt sie in Salzwasser auf. Die Pflanze treibt auch einen andren Stamm, der aufrecht emporsteigt und Pternix [πτέρνιξ] heißt. Auch dieser ist eßbar, wird jedoch nicht aufbewahrt. Das Fruchtbehältniß [περικάρπιον], worin der Samen liegt, ist seiner Gestalt nach distelartig [ἀκανθώδης]; nimmt man aber die mit Haarkrone versehenen [παππώδης] Samen weg, so bleibt eine eßbare Masse, welche dem Palmenhirn [ἐγκέφαλον τοῦ φοίνικος] ähnlich ist; man nennt sie Skalias [σκαλίας].

Colum. de r. r. 11, 3, 14 u. 28. [Cinara.]

Plin. 19, 8, 43, u. 20, 23, 99. [Carduus.]

Galen. de al. fac. 2, 51 (tom. 6, pag. 656, ed. Kühn). Die Artischocke wird vom Volke κινάρα, von vornehm thuenden Leuten κυνάρα genannt. Sie erzeugt, wenn sie genossen wird, schlechte Säfte, vorzüglich wenn sie schon zu holzig geworden, denn sie enthält alsdann schon von selbst einen galligen Saft. Am besten ist es, sie gekocht zu essen, wobei man Olivenöl, Fischsülze, Wein und Koriander zusetzt.

Athen., Deipn. 2, 83 (t. 1, p. 271, ed. Schw.). Phänias nennt im fünften Buche seines über die Pflanzen handelnden Werkes eine dornige Pflanze sicilischen Kaktus [κάκτος σικελική][18], welche auch Theophrastus im sechsten Buche seiner Pflanzenkunde erwähnt. — Diese Pflanze, welche beide Kaktus nennen, ist dieselbe, welche bei den Römern, die nicht weit von Sicilien wohnen, cardus [κάρδος] heißt, bei den Griechen aber Cinara [κινάρα]. — Ueber diese Pflanze spricht Epicharmus[19], der sie zu den eßbaren Gemüsen zählt: „Mohn, Fenchel und dorniger Kaktus" [μήκων, μάραθον, τραχέες δὲ κάκτοι]; „gut mit Fett geschmelzt und mit Gewürzen versetzt, schmeckt er angenehm; kommt er aber allein auf die Tafel, so weise ich ihm die Thür." Epicharmus nennt den Kaktus noch an zwei andren Stellen.

*Athen., Deipn. 2, 84. Sopater von Paphos, welcher zur Zeit Alexander's, Sohns des Philippus, und bis zur Zeit des zweiten ägyptischen Königs gelebt, nennt die Pflanze Cinara [κινάρα]. — Ptolemäus Euergetes, König von Aegypten, Schüler des Philosophen Aristarch, sagt im zweiten Buche seiner Schriften: „In der Gegend von Berenice in Libyen ist der Fluß Lethon, in dessen Umgebung die Artischocke [κινάρα] sehr häufig wächst. Alle Soldaten, die ich bei mir hatte, sammelten sie, reinigten sie von Stacheln, verzehrten sie, und boten auch mir davon an."

Pallad. de r. r. 3, 24, 2; 4, 9, 1. Im Februar oder März säet man die Artischocke [carduus]; sie liebt einen gedüngten, lockren Boden, ist aber in einem festen sicherer gegen Maulwürfe

---

[18]) Artischocke. — [19]) Auf Kos geboren, später aber in Syrakus wohnend, in dorischer Mundart schreibend, auch Epicharmus Siculus genannt, und hier als sicilianischer Zeuge aufgeführt.

und andre feindliche Thiere. Man legt die Samen bei zunehmendem Mond in ein schon vorbereitetes Beet, je ½ Fuß weit von einander entfernt. Verkehrt darf man die Samen nicht legen, denn sie geben sonst schwache, krumme, harte Stämme; auch tief dürfen sie nicht in die Erde kommen. Man faßt sie daher mit 3 Fingern, treibt diese bis zum ersten Gelenk in die Erde, und deckt dann die Samen nur leicht zu. Später muß fleißig gejätet, auch, im Falle großer Hitze, gewässert werden. — Bricht man den Samen, bevor man sie legt, die Spitzen ab, so bekommen die Pflanzen keine Stacheln. — Befeuchtet man die Samen 3 Tage lang mit Lorbeeröl, Nardenöl, Opobalsamum [20]), Rosensaft, Mastixöl, trocknet sie und legt sie dann, so entstehen Pflanzen, welche den Geschmack des angewandten Mittels haben. — Jedes Jahr trennt man die jungen Triebe vom alten Stocke, und läßt ihnen dabei etwas Wurzel. Die Blüthenköpfe, deren Samen man zur Aussaat sammeln will, muß man mit einer Decke versehn, damit Sonne und Regen die Samen nicht verdirbt; auch muß man solchen Samenpflanzen alle jungen Triebe nehmen.

Pallad. de r. r. 11, 11, 1. Im Oktober werden die Artischocken [carduus] gepflanzt. Dabei schneidet man den Wurzeln die Spitzen ab, taucht sie in Mist, pflanzt sie je 3 Fuß von einander, damit sie sich ausbreiten können, steckt 2 bis 3 zusammen in eine fußgroße Grube, und düngt sie gegen den Winter oft an trocknen Tagen mit Asche und Mist.

Geopon. 12, 39. Pflanzt man die Artischocken [κινάρα] im November, so geben sie schon im Frühjahr Frucht; pflanzt man sie aber im Frühjahr, so geben sie dieselbe erst im nächsten Jahre, wobei zugleich die Pflanzen dünner, die Früchte kleiner ausfallen. Um neue Pflanzen zu bekommen, schneidet man Sprossen von alten mit einer scharfen Hippe ab, nimmt ihnen die Wurzelspitzen, und setzt sie in frisch gegrabenes, mit altem Mist gedüngtes Land, das dann im Sommer fleißig bewässert wird. Die Pflanzen werden wohlriechend, wenn man sie aus Samen zieht, der 3 Tage in einer wohlriechenden Flüssigkeit gelegen. Um dornenlose Pflanzen zu haben, reibt man die Spitzen der Samen an einem Stein ab. Einen Lorbeergeschmack nimmt die Artischocke an, wenn man eine Lorbeerfrucht durchbohrt, in die Höhlung den Artischockensamen steckt, und die Frucht

[20]) Mekkabalsam.

dann in den Boden bringt. Ohne Dornen wachsen die Artischocken, wenn man eine Salatwurzel [ῥίζα θριδακίνης] schält, klein hackt, den Samen in der Masse verbirgt und mit ihr in den Boden bringt. Die Mäuse sind sehr begierig nach Artischockenwurzeln, und kommen weit her, um sie zu fressen. Man hält sie ab, indem man die Wurzeln mit Wolle umwickelt, oder sie mit Schweinsmist oder Feigenholzasche bedeckt. Um süß schmeckende Artischocken zu ziehn, weicht man die Samen, bevor sie gelegt werden, in Honig.

30) Gattung Distel,

Carduus, Linné. — Disteln dieser Gattung und ähnlicher werden bei den Alten häufig unter dem Namen ἄκανθα, carduus u. s. w. genannt; aber es ist mir keine Stelle bekannt, wo mit Gewißheit angegeben werden könnte, welche Art gemeint sei.

31) Golddistel,

Scolymus, Linné. — Von zwei hierher gehörigen, um das Mittelmeer wachsenden Arten, Scolymus maculatus, Linné, und Sc. hispanicus, L., werden noch jetzt die jungen Triebe gegessen.

Hesiod., Opera et dies, v. 580. In der heißen Jahreszeit blühet die Golddistel [σκόλυμος] und singt die Cikade.

Theophr., H. pl. 6, 4, 7. Die Wurzel der Golddistel [σκόλυμος] ist gekocht und roh eßbar, und merkwürdiger Weise zu der Zeit, wo die Pflanze blüht, am besten. Wird sie trocken, so gibt sie einen Saft von sich. Die Blüthezeit fällt in die Sonnenwende.

Diosc. de m. m. 3, 14. [Σκόλυμος.]

Plin. 22, 22, 43. [Scolymus.]

32) Cichorie,

Cichorium Intybus, Linné. — In ganz Griechenland sehr häufig wild, πικαλίδα und ῥαδίκια genannt, und die frischen Blätter daselbst, wie Fraas berichtet, ein äußerst beliebtes Gemüse. — In ganz Italien ebenfalls wild, auch auf Feldern gebaut, cicoria und radicchio genannt. — Haben die Alten schon die aus Ostindien stammende Endivie, Cichorium Endivia, Linné, gekannt, so ist sie jedenfalls in den Beschreibungen und Benennungen nicht deutlich von der Cichorie geschieden. Jetzt wird sie in Griechenland selten gebaut und ἥμερα ῥαδίκια genannt; in Italien wird sie

unter dem Namen endivia, endivia maggiore in Gärten für die Küche gezogen.

Theophr., H. pl. 7, 11, 4. Die cichorienartigen Gewächse sind alle sommergrün und haben wurzelständige Blätter [τὰ κιχοριώδη πάντα ἐπετειόφυλλα καὶ ῥιζόφυλλα]. Die Cichorie [κιχόριον] selbst hat einen großen Stamm und viele Aeste; er ist zäh, schwer zu theilen, und dient zum Binden. Die Wurzel ist lang, schwer zu vertilgen, auch kommen aus ihr Seitentriebe, und so ist sie schwer auszurotten. Hat man die Cichorie abgeblattet [ἐκλαχανίζεσθαι], so treibt sie von Neuem, und bis in den Herbst pflegt ein Trieb nach dem andren zu blühen.

Varro de r. r. 3, 10, 5. Man säet für die Gänse Cichorien [herba quä vocatur seris], treibt sie aber nicht darauf, weil sie die Blätter theils zertreten, theils so viel fressen würden, daß sie stürben. Man schneidet deswegen die Blätter selbst für sie ab und gibt ihnen davon ihre richtige Portion.

Virgil., Georgic. 4, v. 120. [Intubum.]

Horat., Od. 1, 31, 17. [Cichoreum.]

Colum. de r. r. 8, 14, 2. [Genus intubi, quod σέριν Gräei appellant.]

Colum. de r. r. 10, 111. Cichorie [intybum], die dem übersättigten Gaumen behagt.

Diosc. de m. m. 2, 159. Es gibt 2 Arten von Cichorien [σέρις], die wilde, welche man auch Pikris [πικρὶς] oder Cichorie [κιχώριον] nennt, und die zahme, welche breitere Blätter hat und besser schmeckt. Auch von dieser in Gärten gebauten zahmen hat man 2 Sorten: die eine ist breitblättrig und dem Salat ähnlicher [θριδακωδέστερος], die andre schmalblättrig und ziemlich bitter. Alle haben etwas Zusammenziehendes, erfrischen, sind dem Magen zuträglich, was ganz besonders von den wilden Pflanzen gilt. Man gebraucht sie auch äußerlich zu Umschlägen.

Plin. 19, 8, 39. [Intubum.]

Plin. 20, 8, 29 u. 30 u. 31. Die Cichorien [intubum] haben Heilkräfte. Manche nennen die wild wachsenden ambula; in Aegypten heißen die wilden cichorium, die zahmen seris; letztere sind kleiner und saftiger. — Die Magier behaupten, wer sich mit dem Safte einer ganzen Cichorie [cichorium] und Olivenöl einreibe, der werde anmuthiger und erreiche seine Wünsche leichter. Aus diesem

Grunde nennen Manche die Pflanze auch Chreston [21]), Andre Pankratien [22]). — Die wild wachsende Cichorie heißt auch Hedypnoïs [23]).

Pallad. de r. r. 11, 11, 1. Im Monat Oktober säet man die Cichorien [intybum]. Sie lieben einen feuchten, lockren Boden, und man weist ihnen ein ebnes Beet an, damit die Wurzeln nicht durch Regengüsse entblößt werden.

Geopon. 12, 28. Die Cichorie [σέρις] ist, mit Essig gegessen, dem Magen gesund, heilt auch allerlei Uebel, sichert auch vor Zahnweh, wenn man am Tage nach dem Neumond, indem man sie ansieht, schwört, man wolle weder Cichorien noch Pferdefleisch essen.

33) Löwenzahn,

Leontodon Taraxacon, Linné. — In Griechenland sehr gemein, jetzt πικραφάκη; — in Italien überall, tarassaco genannt.

Theophr., H. pl. 7, 7, 1; 7, 8, 3; 7, 11, 3 u. 4. Der Löwenzahn [ἀφάκη, auch ἀπάτη und ἀπάπη geschrieben [24])] ist bitter, läßt sich nicht essen, blüht früh [πρωϊανθής], altert schnell, und die Haarkrone fliegt davon [ἀποπαπποῦσθαι]. Es folgt jedoch den ganzen Winter und das Frühjahr hindurch bis zum Sommer Blume auf Blume.

Plin. 21, 15, 52. Der Löwenzahn [aphace] wird bei den Aegyptiern gegessen; er treibt im Winter und im Frühjahr immer neue Blumen, aber jede welkt schnell dahin.

34) Safranblättriger Bocksbart,

Tragopogon crocifolius, Linné. — Sibthorp fand ihn auf Cypern; — er wächst auch an mehreren Orten Italiens wild.

Theophr., H. pl. 7, 7. Zu den Gemüsen rechnen Einige den Bocksbart [τραγοπώγων], welcher auch Kome [κόμη] heißt, dessen Wurzel lang und süß ist, dessen Blätter denen des Safrans gleichen, jedoch länger sind. Der Stamm ist kurz; auf ihm steht ein großer Kelch [κάλυξ], und die Spitze bildet die graue Haarkrone [πάππος], von welcher die Pflanze Bocksbart [τραγοπώγων] heißt.

Diosc. de m. m. 2, 172. Der Bocksbart [τραγοπώγων]

---

[21]) Brauchbar. — [22]) Alles beherrschend. — [23]) Wohlriechend.

[24]) Der Zweifel an der Richtigkeit der Schreibart ἀφάκη ist dadurch entstanden, daß dieses Wort bei Theophrast auch die Pflanze bedeutet, welche Linné Lathyrus Aphaca nennt.

heißt auch Tetrapogon und Kome. Der Stamm ist kurz, die Blätter sind wie bei dem Safran, die Wurzel ist lang, süß; an der Spitze steht ein großer Kelch, und aus diesem kommt eine große Haarkrone, von welcher der Name dieser eßbaren Pflanze stammt.

35) Bitterkrautartiger Bocksbart,

Tragopogon picroïdes, Linné (Arnopogon picroïdes, W.). — Wächst jetzt in Griechenland und Italien wild.

Diosc. 3, 65. [Ἱεράκιον τὸ μέγα.]

Plin. 21, 15, 52. [Come, tragopogon.]

36) Gänsedistel,

Sonchus oleraceus, Linné. — Wächst in Griechenland und heißt jetzt σόγχος; — wächst auch in Italien, wo sie cicerbita und sonco heißt, und jung gegessen wird.

Diosc. de m. m. 2, 158. Es gibt 2 Arten von Gänsedisteln [σόγχος]; die eine ist mehr wild und stachlig, die andre zarter und eßbar. Der Stamm ist ziemlich hohl, zuweilen röthlich; die Blätter sind am Rande hier und da eingeschnitten. Der Saft thut dem kranken Magen wohl u. s. w.

Plin. 22, 22, 44. Die Gänsedistel [sonchus], welche Hekale in den Schriften des Kallimachus dem Theseus vorsetzt, wird gegessen, und zwar ebensowohl die hellfarbige als die dunkelfarbige Sorte. Beide wären dem Salat [lactuca] ähnlich, wenn sie nicht dornig wären. Ihr Stamm ist ellenhoch, kantig, inwendig hohl, und läßt bei Verletzung reichlich Milch fließen. Als Speise ist die Pflanze gesund, wird auch gegen allerlei Krankheiten empfohlen.

37) Gartensalat,

Lactuca sativa, Linné. — Vaterland unbekannt. Wird in Griechenland unter dem Namen μαρούλιον und μαροῦλι, — in Italien unter dem Namen lattuga und lattuca häufig in Gärten gezogen.

Hippocrates de diäta 2, pag. 686 ed. Kühn. Der Salat [θριδαξ] kühlt sehr, bevor er saftig ist, und schwächt den Körper etwas.

Theophr., H. pl. 7, 4, 5. Die weiße Sorte des Salats [θριδακίνη] ist süßer und zarter als die dunkle; übrigens kennt man noch 3 Sorten.

Theophr. de causis plant. 2, 20, tom. 1, p. 426, ed. Schneider. [Θρῖδαξ.] .

Horat., Satir. 2, 4, v. 59. [Lactuca.]

Celsus de med. 2, 32. Salat [lactuca] bewirkt im Sommer, wenn sein Stamm von Milch strotzt, ruhigen Schlaf.

Colum. de r. r. 11, 3, 25. [Lactuca.]

Diosc. de m. m. 2, 164. Der Gartensalat [θρῖδαξ ἥμερος] behagt dem Magen, bewirkt ruhigen Schlaf, erzeugt Milch. Gekocht gibt er mehr Nahrung als roh. Wer am Magen leidet, thut wohl, ihn ungewaschen zu verzehren. Zu oft gegessen schwächt er die Augen. Man bewahrt ihn auch in Salzwasser auf. Hat er einen Stamm getrieben, so bekommt sein Saft Eigenschaften, die denen des Wilden Lattichs[25]) ähnlich sind.

Plin. 19, 8, 38. [Lactuca.]

Martial., Epigr. 11, 53, v. 5. Ich lade dich hiermit, lieber Julius, zum Abendessen, und dieses wird mit Salat [lactuca] beginnen.

Martial., Epigr. 13, 11. Unsre Vorfahren pflegten ihr Abendessen mit Salat zu schließen; ich möchte wissen, warum wir es damit beginnen.

Sueton. de Octaviano 77. Wenn Kaiser Augustus durstig war und doch kein Getränk zu sich nehmen wollte, so kaute er ein Stück Gurke, oder eine Salatstaude [lactuculä thyrsus], oder eine frische, weinsaure Obstart.

Galen. de alim. facult. 2, 40 (tom. 6, p. 624, ed. Kühn). Viele Aerzte haben den Gartensalat [θριδακίνη] allen andren Gemüsen vorgezogen, weil er bessere Säfte erzeugt. Gewöhnlich verzehrt man ihn, so lang er noch jung ist, roh; sobald er aber im Sommer in Samen gehn will, pflegt man ihn zu kochen, und mit Olivenöl, Essig und andren Zusätzen zu genießen. Hat man schlechte Zähne, so kocht man ihn auch schon, bevor er Stengel treibt. Als ich älter zu werden begann und das richtige Maß der Zeit schlafend hinbringen wollte, war ich theils durch die Gewohnheit, Nachts zu wachen, theils weil im Alter der Schlaf von selbst oft fehlt, nur dadurch im Stande, mir den nöthigen Schlaf zu verschaffen, daß ich Abends eine Portion gekochten Salates verspeiste.

---

25) Lactuca virosa, Linné.

Athen., Deipn. 1, 12 (tom. 1, pag. 26, ed. Schweigh.). Aristoxenus, der Philosoph von Cyrene, war ein entsetzlicher Schwelger, begoß auch Abends seinen Salat [θριδακίνη] mit Meth, holte ihn dann am andren Morgen, und sagte, er zöge in seinem Garten grüne Honigkuchen.

Athen., Deipn. 2, 80 u. 81. [Θρῖδαξ.]

Flavius Vopiscus de Tacito imperatore 11. Kaiser Tacitus trank und speiste sehr mäßig; nur Salat aß er viel, um sich einen recht sanften Schlaf zu verschaffen.

Pallad. de r. r. 2, 14. Den Gartensalat [lactuca] kann man das ganze Jahr hindurch säen, wenn der Boden fett und gedüngt ist und bewässert werden kann. Ehe man die Pflanzen versetzt, beschneidet man die Wurzeln und bestreicht sie mit flüssigem Mist. Zwischen den Salatpflanzen darf man nicht mit der Hacke jäten, sondern muß es mit der Hand thun. Sie werden breiter, wenn man sie entfernt von einander setzt, oder wenn man, so wie sie beginnen, einen Stamm zu treiben, diesem einen leichten Einschnitt gibt, und einen Erdklumpen oder ein Ziegelstück darauf legt. Sie sollen weiß werden, wenn man feinen Sand auf die Blätter streut, und sie dann zusammen bindet. — Wird Salat durch die Schuld des Wetters, oder des Samens schnell hart, so zieht man ihn aus, und pflanzt ihn neu, worauf er zart wird.

Um dem Salat einen gewürzhaften Geschmack zu geben, verfährt man so: Man höhlt eine von den kleinen Kugeln des Schafmistes aus, legt in die Höhlung einen Samen von Salat, Kresse [nasturtium], Basilienkraut [ocimum], Rokka [eruca] und Rettig [radix, raphanus], wickelt dann die Kugel in Mist, und gräbt sie nur flach in recht guten Boden. Keimen die Samen, so treibt der Rettig gleich eine starke Wurzel, die andren wachsen nach oben, und der Salat nimmt ihren Geschmack an. — Andre erreichen denselben Zweck folgendermaßen: Sie ziehen eine Salatpflanze aus dem Boden, rupfen die Wurzelblätter ab, bohren an jeder Stelle, wo ein Blatt gesessen, ein Löchlein, setzen einen der genannten Samen, den des Rettigs ausgenommen, hinein, überstreichen das Ganze mit Mist, und pflanzen die Salatpflanze wieder. — Uebrigens ist zu bemerken, daß der Salat seinen Namen lactuca von der vielen Milch [lac] hat, die er enthält.

Geopon. 12, 13 u. 14. Der fleißige Genuß des Garten-

salats [θρίδαξ] wirkt der Augenschwäche entgegen, auch schützt der Salat, vorher gegessen, auf Reisen gegen die böse Wirkung des verschiednen Wassers, verhindert auch, vor Wein genossen, die Trunkenheit. — Der Salat wird wohlriechend, wenn man auf das Samenkorn, woraus man ihn zieht, einen Orangenkern [κιτρίου σπέρμα] legt. Genießt man Salatsamen in Wasser, so bewirkt er einen ruhigen Schlaf. Dasselbe thun die genossenen, oder die heimlich unter das Bett gelegten Blätter; diese müssen in letzterem Falle so liegen, daß die vom Stamme gerissenen Stellen nach den Füßen des Kranken hin gerichtet sind [26]).

Geopon. 12, 14. Man nehme eine Kugel von Ziegen- oder Schafmist, höhle sie aus, schiebe einen Samen von Salat, einen von Sellerie [σέλινον], von Rokka [εὔζωμον], von Basilienkraut [ὤκιμον] oder von andren Küchenpflanzen so in die Höhle, daß sie dicht zusammen liegen, stecke die Kugel in eine Grube, die 8 Querfinger tief und mit lockrem Mist ausgelegt ist, werfe lockre Erde darauf, gieße allmälig Wasser zu, fahre mit Besprengen fort, wenn die Samen aufgegangen sind, und so bekommt man einen Salat, der mit den übrigen Pflanzen fest verwachsen ist. — Andre Gärtner verfahren so, daß sie 2 oder 3 Ziegen- oder Schafmistkugeln klein stoßen, die Samen der Masse beimischen, die Masse in ein feines Tuch schlagen, und dieses in den Boden bringen.

38) Giftlattich,

Lactuca virosa, Linné (wovon L. Scariola, L., nur Abart). — In Griechenland selten; — in Italien an vielen Orten wild, lattuga velenosa, lattuga selvatica, scariola genannt.

Diosc. de m. m. 2, 165. Der wilde Lattich [ἀγρία θρίδαξ] ist dem Gartensalat [ἥμερος θρίδαξ] ähnlich, hat aber einen stärkeren Stamm, hellere, größere und rauhere Blätter, schmeckt bitter. An arzneilicher Kraft kommt er dem Mohn [μήκων] nahe, weswegen auch Manche seinen Saft dem Opium [μηκώνιον] beimischen.

39) Leder-Lattich,

Lactuca coriacea, Schultz. — In Ost-Griechenland häufig, und ἄγρια μαρούλια genannt.

---

[26]) ?

Galen. de alim. facult. 2, 40 (tom. 6, p. 626, ed. Kühn). Der wilde Salat [θριδακίνη λάχανον ἄγριον.]

40) Knorpelsalat,

Chondrilla juncea, Linné. — In Griechenland nicht selten, jetzt χονδρὸς genannt; — in ganz Italien häufig, lattugaccio, lattajola genannt.

Theophr., H. pl. 7, 11, 4. [Χόνδρυλλα.]

Diosc. de m. m. 2, 160. Der Knorpelsalat [χονδρίλλη], welchen man auch Cichorie [κιχώριον] und Seris [σέρις] nennt, trägt an den Zweigen bohnengroße Klümpchen einer mastixähnlichen Masse, welche zu Heilzwecken gebraucht wird, wozu auch die ganze Pflanze dient. — Es gibt auch noch eine andre Art von Knorpelsalat, die man kocht[27]).

Plin. 22, 22, 45. [Condrion, chondrylle, auch chondrille geschrieben.]

f. Familie Kürbis-Pflanzen, Kukurbiteen.

1) Gattung Zaunrübe,

Bryonia, Linné. — Es kommen hier 3 Arten in Betracht: *α)* die Schwarzfrüchtige Zaunrübe, Br. alba, L., welche jetzt in Griechenland selten ist und ἀγριόκλημα heißt, in ganz Italien dagegen häufig vorkommt und vite bianca, zucca selvatica genannt wird. — *β)* Die Rothfrüchtige Zaunrübe, Br. diöca, L., hier und da in Italien zu finden. — *γ)* Die Kretische Zaunrübe, Br. cretica, L., im südlichen Peloponnes und auf den griechischen Inseln häufig, ἄγρια κολοκυκιὰ und ἀγριόκλημα genannt.

Nicander, Theriac., v. 858. [Βρυωνίς.]

Colum. de r. r. 6, 4, 3; 12, 7, 1. [Vitis alba.] 10, v. 250. [Bryonia.]

Diosc. de m. m. 4, 180. Die Rothfrüchtige Zaunrübe [ἄμπελος λευκή], welche auch Bryonia [βρυωνία], Ophiostaphylos [ὀφιοστάφυλος], Chelidonium [χελιδόνιον], Melothron [μήλωθρον], Psilothron [ψίλωθρον], Archezostis [ἀρχέζωστις], Echetrosis [ἐχέτρωσις] und Kedrostis [κέδρωστις] heißt, hat fast eben

27) Chondrilla ramosissima, Smith, nach Fraas, Seite 199.

solche Zweige, Blätter und Wickelranken [ἕλιξ] wie der zahme Weinstock, aber Alles ist haariger. Der Strauch schlingt sich in die benachbarten Sträuche, und packt sie mit seinen Wickelranken. Die Frucht ist rothgelb, steht in Trauben, und dient, um Felle von Haaren zu befreien. Die jungen Triebe [ἀσπάραγος] und die übrigen Theile der Pflanze werden vielfach als Arznei angewandt.

Diosc. de m. m. 4, 181. Die Schwarzfrüchtige Zaunrübe [ἄμπελος μέλαινα] heißt auch Schwarze Bryonia und Chiron's Weinstock [Χειρώνειος ἄμπελος], hat ebenfalls in Trauben stehende Früchte, die anfangs grün sind, später aber schwarz werden. Die ganz jungen Sprossen können als Speise gekocht werden. Die Wurzel wirkt wie die der Rothfrüchtigen Zaunrübe.

Plin. 23, 1, 16. Die Rothfrüchtige Zaunrübe [vitis alba] heißt auch bei den Griechen Ampeloleuke, Staphyle, Melothron, Psilothron, Archezostis, Kedrostis und Mados. Die große, weiße, rettigähnliche Wurzel treibt spargelartige Sprossen, die man als Speise kochen kann. Die Pflanze wird vielfach in der Heilkunst verwendet.

Plin. 23, 1, 17. Die Schwarzfrüchtige Zaunrübe [vitis nigra, quam proprie bryoniam vocant], heißt auch Chironia, Gynäkanthe und Apronia, ist der vorigen bis auf die Farbe ähnlich, u. s. w.

2) Springgurke,

Momordica Elaterium, Linné (Ecbalium Elaterium, Rich.); ἀγριαγγουριὰ und γαιδαραγγουριὰ der Neugriechen; cocomero asinino und elaterio der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien wild.

Theophr., H. pl. 7, 6, 4. [Σίκυος ἄγριος.]

Theophr., H. pl. 9, 14, 1. Von allen Arzneien behält das Elaterion [ἐλατήριον] seine Kraft am längsten, und ist je älter je besser. Ein Arzt, der weder Prahler noch Lügner war, hat versichert, er hätte zweihundertjährige von wunderbarer Heilkraft zum Geschenk erhalten. Die Ursache der langen Dauer ist die Feuchtigkeit. Man legt die frisch zerschnittne Springgurke in feuchte Asche; sie trocknet da nicht, sondern ist noch nach funfzig Jahren im Stande, Lichter auszulöschen. Keine Arznei soll so sicher Erbrechen bewirken wie diese.

Nicander, Theriac., v. 866. [Σίκυος ἀγρότερος.]

Diosc. de m. m. 4, 152. Die Springgurke [σίκυς ἄγριος] unterscheidet sich nur dadurch von der zahmen Gurke [ἥμερος σίκυς], daß ihre Früchte viel kleiner und länglichen Eicheln ähnlich sind; die Wurzel ist weiß und groß. Die Pflanze steht auf Schutt und Sand, bildet einen Busch von bittrem Geschmack, und wird vielfach als Arznei verwendet. — Das sogenannte Elaterium [ἐλατήριον] bereitet man aus der Frucht [καρπὸς] der Pflanze folgendermaßen: Man wählt Früchte [σίκυς], die aufspringen, so wie sie berührt werden, pflückt sie, und läßt sie eine Nacht lang ruhig liegen. Am folgenden Tage legt man einen Durchschlag mit kleinen Löchern über ein Gefäß, befestigt ein Messer über diesem so, daß die Schneide nach oben steht, faßt die Früchte mit beiden Händen, zerschneidet sie, drückt den Saft aus, und reibt das Uebrige so auf dem Durchschlag, daß die fleischigen Theile hindurch gehn. Was oben bleibt, wird mit süßem Wasser befeuchtet, ausgepreßt und dann weggeworfen. Der gewonnene Saft wird nun gequirlt, mit Leinwand bedeckt, und an die Sonne gestellt. Er verdickt sich da, und man gießt die obenauf schwimmende Feuchtigkeit ab. Man verfährt auch noch anders.

Plin. 20, 1, 2 u. 3. Die Arznei, welche man aus der Springgurke [cucumis silvestris] bereitet, heißt Elaterium, u.s.w.

3) Gurke,

Cucumis sativus, Linné. — Vaterland Süd-Asien. — Wird jetzt in Griechenland häufig gezogen und σικυὰ oder ἀγγουριὰ genannt; in Italien ebenfalls häufig und unter den Namen cetriolo, cetriuolo, citriuolo, treciolo bekannt.

Von der Gurke, der Melone, dem Kürbis ist schon bei der Gärtnerei viel die Rede gewesen; deswegen werden sie hier nur kurz abgehandelt.

Hippocrat. de diät. 2 (tom. 1, pag. 689, ed. Kühn). [Σίκυος.]

Theophr., H. pl. 7, 4, 1. [Σίκυος.]

Virgil., Georg. 4, v. 122. [Cucumis.]

Colum. de r. r. 10, v. 234. [Cucumis.]

Colum. de r. r. 11, 3, 48. [Cucumis.]

Diosc. de m. m. 2, 162 u. 4, 152. Die Gurke [σίκυς ἥμερος und σίκυον ἥμερον] gibt eine gesunde, kühlende Speise. — Ihre Wurzel kann gerieben als Brechmittel dienen.

Plin. 19, 5, 23. [Cucumis.]

Galen. de al. facult. 2, 6 (p. 567 ed. Kühn). [Σίκυς.]

Athen., Deipn. 3, 4. [Σικυός, σίκυς, σικύδιον.]

Pallad. de r. r. 4, 9, 7. Im März säet man die Gurken [cucumis], und zwar fern von einander. Man ziehet für sie Furchen von 1½ Fuß Tiefe, 3 Fuß Breite, und läßt zwischen diesen Furchen einen Raum von 8 Fuß wüst, damit sie sich auf ihm ausbreiten können, denn die dort wachsenden Unkräuter schaden ihnen nicht. Weicht man die Kerne, bevor sie gelegt werden, in Schafsmilch und Honigwasser, so bekommt man süß schmeckende, weiße Gurken. Lang und zart werden sie, wenn man ein offnes Gefäß mit Wasser so stellt, daß es 2 Handbreit tiefer als die Pflanzen kommt; sie treiben eilig nach diesem Wasser hin. — Manche schieben eine Gurkenblüthe mit einem Stückchen der Ranke [viticula], worauf sie steht, in ein Stück Pfahlrohr, dem sie zuvor alle Knoten durchbohrt haben, und so entsteht eine Gurke von ungeheurer Länge [28]). — Die Gurkenpflanze hat solche Furcht vor Olivenöl, daß sie sich wie ein Haken biegt, um einem neben ihr stehenden Gefäß voll Oel auszuweichen. So oft es donnert, wendet sich die Gurke, als wäre sie erschrocken [29]). — Schließt man eine am Stamme stehende Gurkenblüthe in eine irdne Form, deren Inneres das Gesicht eines Menschen oder Thieres vorstellt, so wird auch die Gurke in ihr dieselbe Gestalt annehmen, wie Gargilius Martialis behauptet.

Geopon. 12, 19. Will man Kürbisse [κολοκύνθη] und Gurken [σίκυς] ziehn, welche keinen Samen in sich tragen, so verfährt man also: Man bedeckt ein frisches Rankenende [κλημματὶς ἤτοι ἀκρέμων] der Pflanze so mit Erde, daß es nur noch mit der Spitze heraussieht; und wenn diese wieder gewachsen ist, gräbt man sie wieder ein, und so zum dritten Mal. Zugleich schneidet man, außer dem genannten Endtrieb, alle sich über die Erde erhebenden Ranken ab; so werden die Früchte, die man bekommt, keine Samen enthalten. — Man kann auch dadurch samenlose Früchte erzielen, daß man Samen, bevor man sie in die Erde steckt, 3 Tage lang in Sesamöl legt. — Um früh Früchte zu bekommen, thut man mit Dünger vermischte, gesiebte Erde, die feucht ist, gegen Beginn des Frühlings

[28]) Die Ranke bleibt an ihrer Pflanze, die Gurke wächst in die Höhlung des Rohrs. — [29]) Thut's nicht.

nebst Samen in Töpfe, stellt diese, so oft die Sonne scheint, die Luft warm ist, oder ein lauer Regen fällt, in's Freie, trägt sie vor Sonnenuntergang wieder in's Haus, begießt sie so viel als nöthig, und gräbt die Töpfe, sobald die Jahreszeit warm ist, in ein Gartenbeet. Man bekommt eher Früchte, wenn man die Zweigspitzen abschneidet.— Um die Gurken dahin zu bringen, daß sie sich lang strecken, setzt man 5 bis 6 Querfinger breit von ihnen ein Gefäß voll Wasser hin. Um dieses zu erreichen, dehnen sie sich. Hat aber das Gefäß kein Wasser, so wenden sie sich wieder rückwärts. So gierig sind sie nach Nässe, und so sehr scheuen sie die Trockenheit. — Die Früchte nehmen auch jede beliebige Gestalt an, wenn man sie in irdne Formen bindet. Eben so füllen Gurken und Kürbisse ein Stück Pfahlrohr [κάλαμος] aus, welches man der Länge nach theilt, aushöhlt, und um die junge Frucht bindet. — Will man Gurken haben, die nicht wässerig sind, so füllt man vor dem Legen der Kerne die untre Hälfte der für sie bestimmten Grube mit Spreu oder trocknem Reisig aus, füllt die Grube vollends mit Erde und gießt nicht.

Um Gurken frisch zu erhalten, legt man sie in süße, nicht veränderte Hefen weißen Weines, füllt das Gefäß ganz, legt den Deckel auf und verstreicht ihn. Auch in Salzlake halten sie sich gut. Eben so kann man sie in ein Gefäß thun, an dessen Boden sich etwas Essig befindet, der sie jedoch nicht berührt; das Gefäß wird dann so verstrichen, daß vom Inhalt nichts verdampfen kann. — Kürbisse kann man dadurch vor dem Verderben schützen, daß man sie abnimmt, während sie noch zart sind, klein hackt, mit siedendem Wasser übergießt, über Nacht in's Freie stellt, dann in starke Salzlake bringt.

4) Schlangengurke,

Cucumis anguinus, Linné. — Vaterland unbekannt.

Varro de r. r. 1, 2, 25. Um Wanzen zu vertreiben, bestreicht man die Betten mit Wasser, worin Schlangengurken [cucumis anguinus] liegen.

Colum. de r. r. 2, 9, 10. Um den auszusäenden Weizen vor Ungeziefer zu schützen, befeuchtet man ihn vorher mit Wasser, das mit dem Saft und der zerriebnen Wurzel der Schlangengurke [cucumis anguinus] gemischt ist.

Colum. de r. r. 7, 10, 5. Krankes Vieh läßt man einen Tag lang dursten und hungern, und gibt ihm dann zerriebne Wurzeln der Schlangengurke in's Wasser.

5) Melone

(Zuckermelone), Cucumis Melo, Linné. — Stammt aus Süd-Asien, wird in Süd-Europa häufig im Freien gezogen, heißt in Griechenland jetzt πεπώνια, in Italien popone, melone, mellone.

Hippocrat. de diät. 2 (tom. 1, pag. 689, ed. Kühn). [Πέπων.]

Diosc. de m. m. 2, 163. [Πέπων.]

Plin. 19, 5, 23. [Pepo und melopepo.]

Galenus de alim. facult. 2, 5 (pag. 566, ed. Kühn): [Μηλοπέπων.]

Athen., Deipn. 2, 78 (p. 263 ed. Schweigh.). [Πέπων, σικυὸς σπερματίας, und σικυὸς πέπων.]

Pallad. de r. r. 4, 9, 6. Im März werden die Kerne der Melonen [melo] gelegt, und zwar je 2 Fuß von einander entfernt; das Erdreich muß gut bearbeitet sein, und sandiges hat den Vorzug. Vor dem Legen werden die Samen 3 Tage lang in Meth und Milch geweicht, dann erst getrocknet. Hierdurch bekommen die Früchte einen lieblichen Geschmack. Wohlriechend werden sie, wenn die Samen viele Tage lang zwischen trocknen Rosenblättern gelegen haben.

Geopon. 12, 20. [Μηλοπέπων.]

6) Koloquinte,

Cucumis Colocynthis, Linné. — In Süd-Asien heimisch, äußerst bitter, als Arznei heftig wirkend.

Diosc. de m. m. 4, 175. Die Koloquinte [κολοκυνθὶς] heißt auch Ziegen-Kürbis [κολόκυνθα αἰγός], Bittergurke [σικύα πικρά], alexandrinischer Kürbis. Die Blätter sind denen der zahmen Gurke ähnlich; die Frucht ist wie ein mittelmäßiger Ball, sehr bitter, dient als Arznei.

Plin. 20, 3, 8. [Colocynthis.]

7) Kürbis,

Cucurbita Pepo, Linné. — Aus Süd-Asien. Jetzt in Griechenland κολοκύτι und κολοκύτια, in Italien zucca genannt.

Hippocrat. de diäta 2 (p. 687 ed. Kühn). [Κολοκύντη.]

Theophr., H. pl. 1, 11, ferner 7, 1. [Κολοκύντη.]

Colum. de r. r. 11, 3, 48. [Cucurbita.]

Diosc. de m. m. 2, 161. [Κολόκυνθα.]

Plin. 19, 5, 24. [Cucurbita.]

Athen., Deipn. 2, 53 (tom. 1, pag. 225, ed. Schweigh.). Der Athenienser Euthydemus nennt in seinem Buche über die Gemüse den Kürbis [κολοκύντη] indische Gurke [σικύα ἰνδική], weil die Samen aus Indien bezogen worden. Die Bewohner von Megalopolis nennen den Kürbis Sicyonia [σικυωνία]; Theophrast behauptet, es gebe verschiedne Kürbissorten [οὐκ εἶναι ἓν μέρος ἰδέας], und davon wären die einen besser, die andren schlechter. Menodorus, Schüler des Erasistratos, sagt, eine Sorte von Kürbissen [κολοκύντη] werde indische, aber auch Sikya [σικύα] genannt, und diese werde vorzugsweise gekocht, der Gemeine Kürbis aber werde auch gebraten. Bei den Knidiern werde der Kürbis bis auf den heutigen Tag Indike genannt. Die Hellespontier nennen die langen Sikya, die runden aber Kolokynte. Diokles sagt, die schönsten und besten Kürbisse wüchsen bei Magnesia. Diphilus sagt: „Der Kürbis [κολοκύντη] gibt wenig Nahrung, ist leicht zu verdauen, erzeugt gesunde Säfte, bekommt am besten mit Wasser und Essig, macht bessere Säfte, wenn er eingemacht ist, verdaut sich gekocht am besten." Auch Mnesitheus hält es für gerathen, den Kürbis gekocht zu verzehren. — Die Attiker nennen den Kürbis nur Kolokynte, wie z. B. Hermippus sagt: „Du fragst, wie groß sein Kopf ist? — Er ist so groß wie eine Kolokynte."

Athen., Deipn. 2, 78 (tom. 1, 1, p. 264, ed. Schw.). Phänias sagt: „Die Gurke [σίκυος] und die Melone [πέπων] werden, wenn sie noch zart sind, sammt dem Fruchtstiel, jedoch ohne die Samen gegessen; von den reifen ißt man nur das Fleisch. Der Kürbis [κολοκύντη] ist roh nicht eßbar, wohl aber gekocht oder gebraten."

Athen., Deipn. 9, 14 (t. 3, p. 376 ed. Schw.). Nikander von Kolophon sagt im zweiten Buche der Landwirthschaft, man könne die Kürbisse in Streifen zerschneiden, diese an Fäden reihen, an der Luft trocknen, und ferner im Rauche hängend aufbewahren, um für die Dienerschaft gekocht zu werden.

Pallad. de r. r. 4, 9, 16. Im März säet man die Kürbisse [cucurbita]; sie lieben einen fetten, feuchten, gedüngten, lockren Boden. Es ist eine Eigenthümlichkeit der Kürbisse, daß die Samen, die in ihrem Halse sitzen, lange, schmale Früchte geben; die im Bauche sitzenden geben dickere, die im Grunde sitzenden breite, wenn

sie mit einwärts gekehrter Spitze gepflanzt werden. Werden die Pflanzen groß, so gibt man ihnen Stützen. Die Früchte, deren Samen man sammeln will, läßt man bis zum Winter an ihrem Stamme [vitis] hängen, nimmt sie alsdann ab, legt sie in die Sonne oder in den Rauch. Verfährt man anders, so verderben die Samen durch Fäulniß.

g. Familie Krapp-Pflanzen, Rubiaceen.

1) Klebkraut,

Galium Aparine, Linné; neugriechisch κολλητζάδα, italiänisch attacamani und appicamani. — In Süd-Europa wie bei uns ein lästiges Unkraut.

Diosc. de m. m. 3, 94. Das Klebkraut [ἀπαρίνη], welches auch Weinfrucht [ἀμπελόκαρπος], Nabelfrucht [ὀμφαλόκαρπος], Menschenfreund [φιλάνθρωπος] und Kleber [ἰξὸς] heißt, hat viele lange, vierkantige, rauhe Zweige, quirlförmig [κυκλοτερῶς] wie beim Krapp [ἐρυθρόδανον], stehende Blätter, weiße Blüthen, harte, weiße, runde, in der Mitte nabelartig vertiefte Samen, und hängt sich an die Kleider. Die Hirten legen das Kraut so zusammen, daß sie die Milch durchseihen können; es dient auch als Arznei.

Plin. 24, 19, 116; 27, 5, 15. [Aparine, omphalocarpos, philanthropos.]

2) Wahres Labkraut,

Galium verum, Linné. — Wächst in Griechenland an feuchten Stellen, in Italien an trocknen, heißt in letzterem gallio vero, gallio giallo.

Diosc. de m. m. 4, 94. Das Labkraut [γάλιον] heißt auch Gallerion [γαλλέριον] und Galation [γαλάτιον], und hat diese Namen, weil es die Milch [γάλα] zum Gerinnen bringt. Die Pflanze sieht dem Klebkraut ähnlich, hat aber gelbe Blüthen. Sie dient als Arznei.

3) Krapp,

Rubia tinctorum, Linné. — In Griechenland und Italien wild und angebaut, dort jetzt ῥιζάρι, hier robbia genannt.

Diosc. de m. m. 3, 150. Der Krapp [ἐρυθρόδανον] heißt auch Ereuthodanon, Teuthrion, Drakanos, Kinnabaris, bei den Römern Rubia passiva [ῥουβία πασσίβα], bei den Tuskern Lappa minor [λάππα μίνωρ], bei den Aegyptern Sophobi [σωφοβί]. Die Wurzel ist roth und dient zum Färben. Es gibt eine wilde und eine zahme

Sorte, wie z. B. bei Ravenna in Italien. Man säet den Krapp in Karien zwischen Olivenbäumen. Sein Anbau bringt sehr großen Gewinn. Die Stämme sind vierkantig, lang, rauh, denen des Klebkrauts [ἀπαρίνῃ] ähnlich, aber in jeder Hinsicht größer und stärker. Die Blätter stehn sternförmig [ὥσπερ ἀστέρες] um die Knoten des Stammes. Die Frucht ist rund, anfangs grün, später roth, endlich bei der Reife schwarz. Die Wurzel ist dünn, lang, roth, dient auch als Arznei.

Plin. 19, 3, 17. Der Krapp [rubia] ist zum Färben der Wolle und des Leders unentbehrlich, und sein Anbau bringt viel Gewinn. Für vorzüglich gut gilt der bei Rom gezogene, jedoch wird er auch fast in allen Provinzen angebaut. Man säet ihn wie die Kicher-Platterbse [ervilia], doch wächst er auch wild. Der Stamm ist stachlig, gegliedert, die Blätter sitzen zu fünf im Quirl um die Knoten. Der Samen ist roth.

Plin. 24, 11, 56. Der Krapp [rubia] heißt auch Erythrodanus und Ereuthodanus, dient zum Färben der Wolle, zum Gerben, zu Arznei.

h. Familie Geisblatt-Pflanzen, Lonicereen.

1) Jelängerjelieber.

In Griechenland und Italien wachsen die 2 Arten wild, welche man bei uns häufig in Gärten sieht, das Italiänische Jelängerjelieber, Lonicera Caprifolium, Linné, und das Deutsche Jelängerjelieber, L. Periclymenum, L.; sie heißen beide jetzt in Griechenland ἀγριόκλημα; in Italien heißt die erstgenannte Art caprifolio und madreselva, die zweite periclimeno.

Daß sich das περικλύμενον, Diosc. de m. m. 4, 14, das clymenon des Plin. 25, 7, 33, dessen periclymenos 27, 12, 94 auf diese Pflanzen beziehen solle, ist durchaus unwahrscheinlich. Noch weniger können sie mit dem κλύμενον des Diosc. 4, 13 gemeint sein. — Auch die κυκλάμινος ἑτέρα des Diosc. 2, 194 paßt nicht hierher.

2) Schlingbaum

(Wolliger Schneeball), Viburnum Lantana, Linné, in ganz Italien häufig, viburno, lantana, lentaggine genannt; die Ruthen wegen ihrer Zähigkeit sehr geschätzt, noch mehr aber in Italien die Wurzeln, weil die Leute dort aus ihnen (wie aus den Früchten des

Loranthus europäus) den Vogelleim kochen. Aus der Mistel, Viscum album, L., kochen sie keinen.

Virgil., Eclog. 1, v. 26. [Lentum viburnum.]

3) Laurustin,

Viburnum Tinus, Linné; an verschiednen Orten Italiens wild, auch oft in Gärten gezogen, jetzt tino und lauro tino genannt.

Plin. 15, 30, 39, u. 17, 10, 11. Den Laurustin [tinus] halten Manche für einen wilden Lorbeer, Andre aber für einen besondren Baum; jedenfalls ist er an Farbe ganz vom ächten Lorbeer verschieden, denn er hat blaue Beeren.

4) Zwerg-Holunder,

Sambucus Ebulus, Linné. — In den Thälern des griechischen Hochgebirges wild und jetzt βουζιά genannt; — in Italien häufig, ebbio, sambuco erbale genannt.

Virgil., Ecl. 10, v. 27. Das Gesicht des Gottes Pan war mit den blutigen Beeren des Zwerg-Holunders [ebulus] gefärbt [30]).

Colum. de r. r. 10, v. 10. [Ebulus.]

Diosc. de m. m. 4, 172. Der Zwerg-Holunder [χαμαιάκτη] ist eine Art Holunder [ἀκτῆ], aber niedrig, klein, fast krautartig; der Stamm ist vierkantig und gegliedert. Die Blätter haben einen starken, unangenehmen Geruch. An der Spitze des Stammes steht eine Dolde [σκιάδιον], welche sammt ihren Blüthen und Früchten denen des Gemeinen Holunders [ἀκτῆ] gleicht. Die Wurzel ist lang, fingersdick. Wird als Arznei gebraucht.

Plin. 24, 8, 35. [Chamäacte, heleios.]

5) Gemeiner Holunder,

Sambucus nigra, Linné. — In Griechenland nicht gar häufig, κουφοξυλεὰ und bei den Albanesen σαμβοῦκο genannt; — in den Thälern Italiens häufig, sambuco, sambuco arboreo o montano.

Theophr., H. pl. 1, 6, 1; 3, 13, 4. Der Holunder

---

[30]) Der rothe Saft der Beeren des Zwerg- und Gemeinen Holunders diente auch Menschen, um Hände und Kopf zu färben. Siehe beim Gemeinen Holunder Theophr., H. pl. 3, 13. und Plin. 24, 8, 35.

[ἀκτῇ] wächst vorzugsweis am Wasser und an schattigen Stellen, jedoch auch anderwärts. Er ist ein Strauch, dessen heurige Ruthen [ῥάβδος ἐπέτειος] bis zum Abfallen der Blätter in die Länge, sodann aber in die Dicke wachsen; sie können bis 6 Ellen lang werden. Alte Stämme können so dick sein, wie ein Kopf sammt dem Hute. Aus den Ruthen kann man das Mark [ἐντεριώνη] stoßen; so macht man sich leichte Spazierstöcke. Getrocknet ist das Holz fest und dauerhaft. Die einzelnen Blätter [31]) sind weich, gestreckt, denen des breitblättrigen Lorbeers ähnlich, aber größer; nach der Spitze verdünnen sie sich, und am Rande sind sie gesägt [κύκλῳ ἔχον χαραγμόν]. Das ganze Blatt hat einen gemeinschaftlichen Stiel [μίσχος] [32]), an dessen Seiten die einzelnen Blätter paarweis stehn, und außerdem befindet sich am Ende noch ein unpaariges. Das ganze zusammengesetzte Blatt fällt im Herbst zugleich ab. Die einzelnen Blüthen sind weiß, und stehn auf getheilten Stielen; ihr Geruch ist angenehm, stark, lilienartig. Die Früchte sehen unreif röthlich, reif dagegen schwarz aus. Ihr Saft [ὑγρασία] ist weinfarbig, und dient den Leuten, um sich Hände und Kopf zu färben.

Plin. 24, 8, 35. Der Gemeine Holunder [sambucus] dient gleich dem Zwerg-Holunder [chamäacte] vielfach als Arznei. Die Beeren wirken schwächer als die andren Theile, und werden auch zum Färben der Kopfhaare benutzt.

i. Familie Oelbaum-Pflanzen, Oleaceen.

1) Olivenbaum

(Oelbaum), Olea europäa, Linné. — Der wilde Olivenbaum wächst in Griechenland überall an dürren Abhängen, ist der Stammvater des zahmen, wird von den Neugriechen Agroelaia genannt; der zahme wird in reichlicher Menge gezogen, und gedeiht am besten an den Küsten. — Auch in Italien wächst der Olivenbaum vielfach wild, wird auch an günstigen Stellen in bedeutender Menge gezogen. Der Baum heißt olivo, die Frucht oliva.

Bei der großen Wichtigkeit, welche der Olivenbaum für die alten Griechen und Römer hatte, sprechen sie von ihm sehr oft und

[31]) Hier sind nur die Blättchen gemeint, deren das ganze Blatt 3 bis 7 hat.

[32]) Jetzt Mittelnerv genannt, die mitten hinlaufende Fortsetzung des Blattstiels.

viel. Uns interessirt er weniger; daher möge hier ein kurzer Auszug genügen.

Homer., Odyss. 5, v. 236; 7, v. 116; 9, 320; 23, 190 u. s. w. [*ἐλαίη*]. Der Stiel der Axt war von Olivenholz [*στειλειὸν ἐλάϊνον*]; im Garten des Alcinous standen reichlich tragende Olivenbäume; die Keule des Cyklopen Polyphemus war aus Olivenholz und ganz entsetzlich groß; das Bett, welches sich Odysseus in seiner Heimath eigenhändig gebaut, bestand aus Olivenholz, und war mit Gold, Silber und Elfenbein verziert.

Homer., Iliad. 23, v. 20; Odyss. 2, v. 339; 3, 466 u. s. w. Patroklus salbte die Mähnen seiner Streitrosse, wenn sie gewaschen worden, mit Olivenöl [*ἔλαιον*]; die Schatzkammer des Odysseus enthielt Gold, Silber, Kleider, Oel und Wein; Telemachus ward gebadet, mit Oel gesalbt, und dann mit schönen Kleidern bekleidet, so daß er wie ein unsterblicher Gott aussah.

Theophr. variis locis. [*Ἐλαία.*]

Cato de r. r. 44 u. 45. Das Beschneiden der Olivenplantage [olivetum] beginne 15 Tage vor der Frühlings-Nachtgleiche, und du kannst damit 45 Tage lang fortfahren. — Willst du Stecklinge von Olivenbäumen [talea oleaginea] setzen, so schone deren Rinde sorgfältig, und bringe sie in tief gegrabnes Land, mache aber vorher kein Loch für sie mit einem Pflocke, sondern treibe sie lieber mit einem Hämmerchen hinein. Zu Stecklingen dienen dreijährige Aeste. Aus der Erde dürfen sie nicht über vier Querfinger hoch hervorstehn.

Varro de r. r. 1, 55. Bei der Olivenernte muß man diejenigen Früchte [olea], welche man mit der Hand erreichen kann, mit dieser pflücken; denn werden sie geschlagen, so welken sie dann bald und geben wenig Oel. Was sich aber nicht mit der Hand erreichen läßt, muß lieber mit einem Rohre [arundo] [33]), als mit einer Stange abgeschlagen werden, damit die Wunden nicht zu arg werden. Bei dieser Arbeit darf man auch nicht von vorn gegen die Zweige schlagen, damit man diese nicht abbricht.

Uebrigens werden die Oliven zu zweierlei Behuf geerntet, theils nämlich zum Verspeisen, theils um Oel zu gewinnen, mit dem man sich auswendig und inwendig zu salben pflegt.

---

[33]) Arundo Donax, Linné.

Die zu Oel bestimmten Oliven läßt man erst einige Tage auf Haufen liegen, damit sie mürbe werden; dann zerreibt man sie in der Oelmühle unter einem rauhen, harten Stein. — Hat man die Haufen zu lange liegen lassen, so bekommt man stinkiges Oel; man muß sie also lüften und wenden, wenn man sie nicht gleich verthun kann.

Aus den Oliven gewinnt man Zweierlei, erstens das Allen bekannte Oel [oleum], und zweitens den Oelabgang [amurca]. Viele Leute kennen den Nutzen dieser Flüssigkeit gar nicht, und lassen sie auf den Acker laufen, wodurch die Stelle schwarz und wegen des Uebermaßes unfruchtbar wird. Im rechten Maße angewandt, ist sie zu vielen Zwecken und besonders beim Ackerbau sehr nützlich, denn man begießt damit die Wurzeln der Bäume, vorzüglich der Olivenbäume, auch überall die Aecker da, wo das Unkraut lästig wird.

Virgil., Georgic. 2, v. 420 seqq.; 3, v. 21. Der Olivenbaum [olea] bedarf keiner besondren Pflege, ist dem Frieden geheiligt. — Bei Festen bekränzt man sich mit Olivenzweigen.

Virgil., Aen. 8, v. 115. Als Aeneas den König Evander um freundliche Hülfe bat, hielt er einen Olivenzweig in der Hand.

Livius 21, 54 u. 55. Als Hannibal an der Trebia den Römern gegenüber sein Lager aufgeschlagen, ließ er das feindliche Heer an einem kalten Morgen durch seine Reiter aus dem Lager und dann durch den Fluß locken. Indessen ließ er im Lager seine Soldaten ein gutes Frühstück genießen und sich tüchtig mit Olivenöl [oleum] salben; dann überfiel er mit ihnen die hungrigen und vor Kälte und Nässe halb erstarrten Römer, und brachte ihnen eine fürchterliche Niederlage bei.

Colum. de r. r. 5, 8. Von allen Bäumen ist der Olivenbaum am Rang der erste, und erfordert dennoch den geringsten Aufwand. Für gewöhnlich trägt er nur ein Jahr um's andere; aber seine Früchte verdoppeln sich, wenn man ihn gut pflegt; anderseits bringt er doch auch dann einigen Nutzen, wenn man ihn viele Jahre lang vernachlässigt, und läßt sich durch bessere Pflege binnen Jahresfrist wieder in guten Stand setzen.

Es gibt viele Olivensorten, und gilt bei ihnen im Allgemeinen die Regel, daß die großen besser zum Verspeisen, die kleinen besser zu Oel sind.

Große Hitze und große Kälte ist allen Sorten schädlich. Man

pflanzt daher in heißen Gegenden diese Bäume am besten an nach Norden gelegenen Abhängen, in kälteren Gegenden gegen Süden. Tiefe Thäler und hohe Berge passen nicht für sie, sondern mäßige Hügel, wie man sie im Sabinerlande und im ganzen südlichen Spanien antrifft.

Die beste Erde für Olivenbäume besteht aus einer Mischung von Thon und Sand mit kiesigem Untergrund. Auch ein festerer Boden ist brauchbar, aber reiner, namentlich nasser Thon, oder ganz magerer Sand und Kies sind diesen Bäumen zuwider. Auf Getreideboden oder solchem, wo Erdbeerbäume [arbutus] oder Ilexeichen [ilex] gestanden haben, gedeihen sie gut. Dagegen hinterlassen die hohen Eichenarten Wurzeln im Boden, welche auf die Olivenbäume wie Gift wirken.

Colum. de r. r. 5, 9. Der Boden, worin man junge Olivenbäume ziehen will [seminarium oliveti], wird 3 Fuß tief gegraben. Zu Stecklingen [talea] wählt man starke Zweige, sägt sie recht behutsam ab, gibt ihnen dann mit der Säge die Länge von 1½ Fuß, glättet oben und unten den Schnitt mit der Gartenhippe, zeichnet sie auch mit Röthel, damit sie späterhin richtig eingesetzt werden; denn verkehrt eingesetzt schlagen sie nicht leicht Wurzel; und thun sie es dennoch und wachsen dann freudig fort, so bleiben sie doch für immer unfruchtbar.

Man bestreicht jeden Steckling an seinem Ober- und Unterende mit einer Mischung von Mist und Asche, und legt ihn dann ganz in die Erde, so daß er 4 Finger breit lockre Erde über sich hat. Ist Dies geschehn, so steckt man hinter jedes Ende des Stecklings einen Stab, bindet die Spitzen beider Stäbe zusammen, so können die Arbeiter immer wissen, wo der Steckling liegt, und ihn beim Hacken und Jäten leicht schonen. — Das Setzen der Stecklinge geschieht nach der Frühlings-Nachtgleiche. Im ersten Jahre wird fleißig gejätet, im zweiten und dritten fleißig gehackt. In den zwei ersten Jahren beschneidet man die jungen Bäumchen nicht; im dritten aber nimmt man jedem alle Aeste bis auf zwei, und von diesen schneidet man im vierten Jahre den schwächsten weg. Bei solcher Abwartung sind die Stämmchen im fünften Jahre zur Verpflanzung geschickt. Sie wird im Herbst vorgenommen, zu einer Zeit, wo das Laub trocken, oder im Frühjahr, wenn es naß ist, und zwar kurz bevor das Laub ausschlägt.

Die Gruben für die jungen Bäume macht man schon ein Jahr vorher und zwar 4 Fuß breit und tief. Muß man sie kurz vorher machen, so brennt man sie wenigstens mit Stroh aus. Auf fettem Boden muß der Raum zwischen den Hauptreihen 60 Fuß, zwischen den Querreihen 40 Fuß betragen; auf magerem genügen 25 Fuß. Die Hauptreihen müssen von Ost nach West gerichtet sein, damit sie der Westwind im Sommer kühlen kann.

Beim Verpflanzen der Olivenbäume verfährt man folgendermaßen: Erst zeichnet man den Stamm mit Rothstein an der Südseite, damit man diese beim Einsetzen wieder nach Süden bringen kann. Man sticht dann in einer Entfernung von 1 Fuß rings um den Stamm in die Erde, zieht um die Stiche einen Graben, bindet den an den Wurzeln gebliebenen Erdballen mit dünnen Ruthen zusammen, so daß er fest bleibt, hebt ihn dann aus, umbindet ihn auch von unten, und bringt ihn in die Grube, in welche er gepflanzt wird. Bei trocknem Wetter muß man die verpflanzten Bäume begießen, und in den zwei ersten Jahren darf man sie nicht beschneiden. Dann nimmt man ihnen die unteren Aeste so weit weg, daß der größte Ochse sich an keinen stoßen kann.

Zwischen den Reihen der Olivenbäume wird jährlich gepflügt; allein man theilt die ganze Plantage so in zwei Theile, daß jeder nur ein Jahr um's andre mit Getreide besäet wird, während der andre brache liegt. Nur derjenige Theil trägt Oliven, welcher auch Getreide trägt; die Bäume des brache liegenden Theiles treiben nur in's Holz, und so bekommt der Besitzer jedes Jahr eine Olivenernte, während jeder einzelne Baum nur ein Jahr um's andre trägt, was ohnedem seiner Natur gemäß ist. Alle 3 Jahre werden die Olivenbäume mit Mist und Oelabgang gedüngt. Alte überziehen sich in der Regel mit Moos [muscus] [34]), und tragen, so lange dieses nicht weggeschafft wird, weder Früchte noch gute Blätter. — Das Beschneiden alter Bäume ist etwa alle 8 Jahre vorzunehmen.

Es kommt auch vor, daß kräftig wachsende Bäume keine Früchte tragen. Man bohrt dann ein Loch in sie, und schlägt in dieses ein frisches Zweigstück vom wilden Oelbaum [oleaster]. — Zuweilen liegt die Ursache der Unfruchtbarkeit im Erdreich; in diesem Falle lockert man den Boden rings auf, und bedeckt ihn mit Kalk.

[34]) Sind Moose und Flechten gemeint.

Hilft dieses Mittel nicht, so muß man versuchen, ihn durch Pfropfen zu bessern.

Wächst ein Ast des Olivenbaums zusehends besser als alle andren, so muß man ihn wegschneiden, weil sonst der ganze Baum verdirbt.

Diosc. de m. m. 1, 29. Olivenöl [ἔλαιον].

Diosc. de m. m. 1, 136. Der wilde Oelbaum [ἀγριέλαια, κότινος, αἰθιοπικὴ ἐλαία].

Diosc. de m. m. 1, 137. Der zahme Oelbaum [ἐλαία].

Diosc. de m. m. 1, 138. Eingemachte Oliven [ἐλαῖαι κολυμβάς].

Diosc. de m. m. 1, 139. Oel vom wilden Olivenbaum [τὸ ἐκ τῆς ἀγρίας ἐλαίας ἔλαιον].

Diosc. de m. m. 1, 140. Oelabgang [ἀμόργη] ist der Bodensatz des aus Oliven gewonnenen Oeles.

Diosc. de m. m. 1, 141. Unsre zahmen und wilden Olivenbäume schwitzen verhärtende Tropfen [δάκρυον] aus, welche dunkelfarbig sind, keinen beißenden Geschmack haben und nicht gebraucht werden. Die äthiopischen schwitzen ähnliche Tropfen aus, die einen beißenden Geschmack haben und zu Arznei dienen [35].

Plin. 12, 17, 38. In Arabien trägt der Olivenbaum [olea] ein Harz, das auf Wunden gelegt und von den Griechen Enhaimon genannt wird.

Plin. 14, 22, 29. Es gibt zwei Flüssigkeiten, welche dem menschlichen Körper sehr willkommen sind, innerlich der Wein, äußerlich das Olivenöl; beide stammen von Bäumen, aber der Wein ist jedenfalls entbehrlicher als das Oel.

Plin. 15, 1, 1. Theophrastus behauptet, der Olivenbaum wachse nirgends über 40,000 Schritt vom Meere [36]. Fenestella [37])

---

[35]) In Italien nennt man diese Tropfen jetzt gomme de lecce.

[36]) Jedenfalls ist die Umgebung des Mittelmeeres seine Heimath, wo er denn auch am besten gedeiht. — An einzelnen Stellen wächst er allerdings auch in bedeutender Ferne von dem genannten Meere, wie schon Columella 5, 8, 5 behauptet, wie Fée in der Bibliothèque latine-françoise, par Panckoucke, tome 9, p. 439, beweist, so wie ich auch selbst eine gut gedeihende Olivenplantage am Monte Salvadore bei Lugano gesehn. Auch auf den Hügeln bei Verona stehen bedeutende Plantagen. — [37]) Fenestella starb unter der Regierung

sagt, zur Zeit des Tarquinius Priscus habe es in Italien, Spanien und Afrika noch keine Olivenbäume gegeben, während sie doch jetzt in Gallien und bis in die Mitte Spaniens zu finden sind. — Im Jahre Rom's 505, unter dem Konsulat des Appius Claudius und Lucius Junius, kosteten 12 Pfund Olivenöl nur ein As [38]), und 22 Jahre später, unter des Cnäus Pompejus drittem Konsulat, hatte Italien einen solchen Ueberfluß daran, daß noch welches in die Provinzen ausgeführt wurde. Zur Zeit des Hesiodus muß man's mit der Olivenzucht noch nicht weit gebracht haben, denn er behauptet, kein Mensch hätte von seinen Olivenplantagen Nutzen. Jetzt hat man dagegen für diese Bäume eigne Baumschulen, und erntet schon 2 Jahre nachdem man sie aus ihnen herausgenommen, Früchte.

Plin. 15, 1, 2. Es gibt verschiedne Sorten von Oliven. Virgil nennt die Orchites, Radius und Posia. Die Olivenernte folgt auf die Traubenernte, und die Behandlung des Oeles ist anfangs schwieriger als die des Mostes. — Je reifer die Olive [bacca], desto fetter ist ihr Saft, aber desto schlechter schmeckt er. Die Zeit, wo Güte und Menge des Oels am besten in ihr vereinigt sind, wo man sie also am liebsten erntet, ist die, wo sie anfangen, dunkel zu werden, wo die Römer sie drupa, die Griechen drypetis nennen.

Plin. 15, 2, 3. Oel, das über ein Jahr alt ist, schmeckt schlecht, was beim Weine nicht der Fall ist [39]).

Plin. 15, 3, 4. Gleich nach Beginn des Herbstes erntet man die frühreifen Olivensorten; die dickschaligen läßt man bis zum März hängen, und mehrere von diesen fangen nicht einmal vor dem achten Februar an, eine dunkle Farbe zu bekommen. — Vom Baume genommene Oliven darf man nicht lange liegen lassen, da jeder Verzug die Oelmasse in ihnen vermindert, dagegen die Schleimmasse vermehrt.

Plin. 15, 4, 5. Das Olivenöl hat die Eigenschaft, in die Haut gerieben den Körper zu erwärmen, gegen Kälte zu schützen, und die Hitze des Kopfes zu kühlen. Bei den Griechen steht auf den für

---

des Kaisers Tiberius. Seine Behauptung bezog sich wohl nur auf den zahmen Olivenbaum. — [38]) Ist das damalige As gemeint, so möchte es etwa 9 Silbergroschen betragen haben; zu Plinius' Zeit galt es etwa 4 Pfennige.

[39]) Für den Handel reinigt man das Oel jetzt künstlich, verschließt es dann auch luftdicht, so daß es sich lange gut erhält.

Gymnastik bestimmten Plätzen Oel, mit welchem sich ein Jeder umsonst salben darf. Auch der römische Staat erweist dem Olivenbaum hohe Ehre, indem sich die Ritter-Schaaren am 15. Juli mit dessen Zweigen kränzen, was auch die siegreichen Feldherrn bei Ovationen thun.

Plin. 15, 8, 8. Dem Oelabgang [amurca] ertheilt Cato ganz besondre Lobsprüche. Er räth, die Oelfässer damit zu tränken, damit sie hernach nichts vom Oel selbst einsaugen; auch soll man die Tennen, auf welchen gedroschen werden soll, damit tränken, um sie vor Ritzen und vor Ameisen zu schützen. Man soll auch den Lehm der Wände, das Dach, den Estrich der Getreidespeicher, und den Kleiderschrank mit Oelabgang bestreichen, um Holzwürmer und andres Ungeziefer abzuhalten. Er räth auch, die Samen der Feldfrüchte damit zu besprengen, einige Krankheiten der Thiere und der Bäume damit zu heilen, auch Lederwerk und Achsen damit zu bestreichen, ehernen Gefäßen damit einen Schutz gegen Rost und eine schönere Farbe zu geben, auch die hölzernen Gefäße und diejenigen thönernen, in welchen etwas aufbewahrt werden soll, damit zu tränken. Er sagt auch, Holz, das mit Oelabgang getränkt sei, brenne ohne allen widrigen Geruch.

Plin. 16, 40, 76. Es kommen Fälle vor, wo ein Stein oder der Ast eines andren Baumes in die Holzmasse eines Baumes geräth, und mit ihr verwächst. In Megara hat lange auf dem Markte ein wilder Oelbaum [oleaster] gestanden, an welchen tapfre Männer Waffen genagelt hatten, welche dann im Verlaufe vieler Jahre so überwachsen wurden, daß sie zuletzt ganz von der Rinde bedeckt waren.

Plin. 23, 3, 24 bis 39. Die verschiednen Theile des Olivenbaums dienen zu Heilzwecken.

Pausanias 5, 15. Zu Olympia steht neben dem Tempel ein wilder Olivenbaum, welcher der Olivenbaum der schönen Kränze heißt, weil von seinen Zweigen die Kränze für die olympischen Sieger geflochten werden.

Athen., Deipn. 2, 47 (tom. 1, p. 214, ed. Schweigh.).

Pallad. de r. r. 5, 2. Will man statt eines wilden Olivenbaums einen zahmen haben, so biegt man einen Zweig des wilden in die Erde einer neben dem Stamm angebrachten Grube, die in der Mitte noch hohl gelassen wird. Aus dieser Höhlung ragt die Spitze des Zweiges hervor. Hat der Zweig Wurzel geschlagen,

so schneidet man seine in die Höhlung ragende Spitze ab, pfropft ihn, und füllt so viel Erde nach, daß das Unterende des Pfropfreises in die Erde kommt. So bekommt man einen Stamm, der bis zur Wurzel edel ist.

Pallad. de r. r. 7, 16 bis 22[40]).

Festus, pag. 305, ed. Dacerius. Die Diener der Triumphirenden bekränzten sich mit Olivenzweigen, weil Minerva für die Göttin des Krieges galt[41]).

Aelius Spartianus de Severo imperatore, c. 23. Kaiser Severus hinterließ bei seinem Tode einen Getreidevorrath, durch welchen der Bedarf auf 7 Jahre gedeckt war, so daß täglich 75,000 Scheffel [modius][42]) verausgabt werden konnten; von Olivenöl hinterließ er so ungeheure Vorräthe, daß sie auf 5 Jahre nicht bloß für den Bedarf der Stadt Rom, sondern für ganz Italien genügten.

Geopon., lib. 9[43]). — 9, 1. Die Erde war anfänglich ganz mit Wasser bedeckt. Zuerst tauchte Attika aus dem großen Meere empor, und es entstand ein Streit zwischen Neptun und Minerva, nach wessen Namen die da zu gründende Stadt benannt werden sollte. Jupiter entschied, sie sollte Dem gehören, der ihr das beste Geschenk gäbe. Neptun gab der Stadt einen Hafen und Schiffswerfte; Minerva aber erschuf auf der Burg einen an Blüthen und Früchten reichen Olivenbaum, bekränzte sich mit dessen Zweigen, ward für die Siegerin erklärt, und nach ihrem Namen ward die Stadt Athen benannt. In Folge dieser Begebenheit werden die Sieger in öffentlichen Wettkämpfen mit Olivenzweigen bekränzt. Uebrigens hat sich noch gefunden, daß ein Olivenblatt auch anderweitig gute Dienste leisten kann; schreibt man nämlich darauf Ἀθηνᾶ, und bindet es um den Kopf, so vergeht das Kopfweh[44]).

---

[40]) Wie man Oel preßt und behandelt, und wie man Oliven einmacht.

[41]) Minerva sollte den Olivenbaum erschaffen haben, wie Ovid Metamorph. 6, v. 80 seqq. erzählt. Siehe auch Geopon. 9, 1.

[42]) Der römische Modius enthielt 8 Chöniken (chönix, chöpica) und eine Chönix reichte hin, einen Menschen für den Tag reichlich zu versorgen. Daraus geht hervor, daß, wenn täglich 75,000 Modii ausgetheilt wurden, wenigstens 600,000 Menschen von dem kaiserlichen Getreide lebten.

[43]) Das ganze Buch handelt nur von den Olivenbäumen, deren Früchten und Ertrag. — [44]) ?

Geopon. 9, 8. Ist ein Olivenbaum unfruchtbar, so bohrt man quer durch ihn hin ein Loch, schneidet von einem fruchtbaren Olivenbaume zwei Zweige ab, steckt von jeder Seite einen mit der Spitze durch das Loch, zieht auf beiden Seiten so stark an den hervorkommenden Spitzen, daß die Zweige wie zwei Keile in dem Loche fest stecken, schneidet dann Alles, was aus dem Loche hervorsteht, weg, und bestreicht beide Oeffnungen mit Lehm, der mit Spreu vermischt ist; so wird der Baum bald viele und vortreffliche Früchte tragen.

2) Phillyrea,

Phillyrea latifolia, Linné. — In Griechenland unter dem jetzigen Namen φύλλικα, — in Italien unter dem Namen fillirea wild wachsend.

Diosc. de m. m. 1, 125. [Φιλλυρέα].

3) Liguster,

Ligustrum vulgare, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien wild, in letzterem sehr häufig, und wird jetzt noch ligustro genannt.

Virgil., Ecl. 2, v. 18. [Album ligustrum[45].]

Colum. de r. r. 10, v. 300. [Nigrum ligustrum[46].]

Plin. 16, 18, 31. Der Liguster [ligustrum] kommt gut am Wasser fort, und sein Holz ist das beste für Marken.

Martial. 1, 117. [Candidum ligustrum.]

4) Esche,

Fraxinus, Linné. — In Griechenland wachsen jetzt unter dem Namen μελιός drei Arten: α) Gemeine Esche, Fr. excelsior, Linné, auf den Gebirgen Macedoniens; β) Manna-Esche, Fr. Ornus, Linné; γ) Rundblättrige Esche, Fr. rotundifolia, Aiton. — Am südlichen Abhang der Alpen wächst die Gemeine Esche unter dem Namen frassine, frassino; südlicher kommt die Manna-Esche mehr vor, und heißt orno, avornio, ornello, orniello.

Homer., Il. 2, v. 543; 4, 47; 16, 767; 13, 178; Odyss. 17, 339. Die Esche [μελίη][47]) wächst in Gebirgsthälern, dient zu Speerschäften und Schwellen.

---

[45]) Weiß wegen der weißen Farbe der Blüthen.

[46]) Schwarz wegen der Farbe der Beeren.

Theophr., H. pl. 3, 11, 3. [*Μελία* und *βουμελία* [48].]

Virgil., Eclog. 6, 71; Georgic. 2, 111; Aen. 2, 626. Manna-Esche [ornus].

Virgil., Ecl. 7, 65; Georg. 2, 66. Gemeine Esche [fraxinus].

Colum. de r. r. 5, 6, 5. Die Gemeine Esche gibt ein Laub, welches Schafen und Ziegen sehr angenehm, und auch für Rindvieh recht brauchbar ist. Man zieht sie deswegen in eigenen Plantagen [49].

Diosc. de m. m. 1, 107. [*Μελία*.]

Plin. 16, 13, 24. Die Esche [fraxinus] [50] ist nur ihres Holzes wegen geschaffen. Ihr Wuchs ist hoch und schlank; ihre Blätter sind gefiedert [pinnatus], und sie ist durch Homer und des Achilles Lanze berühmt geworden. Das Holz ist jedenfalls zu vielerlei Gebrauche gut. Das Holz der auf dem Ida in der Landschaft Troas wachsenden Eschen ist dem Cedernholze so ähnlich, daß es kaum davon unterschieden werden kann, wenn es geschält ist. Griechische Schriftsteller behaupten, Eschenlaub sei Pferden und Maulthieren tödtlich [51]; in Italien ist es jedenfalls nicht so. Dagegen ist der aus ihnen gepreßte Saft getrunken und auf die schwellende Stelle des Bisses gelegt das beste Mittel gegen Schlangengift. Die Wirkung ist so groß, daß jede Schlange den Eschenbaum von Weitem flieht, und seinen Schatten selbst dann vermeidet, wenn er früh und Abends am längsten ist. Ich habe selbst gesehn, daß eine Schlange, welche in einen Kreis zwischen Eschenblätter und Feuer gelegt wird, sich lieber in's Feuer stürzt, als die Blätter berührt [52]. Es ist eine

---

[47]) Bei Homer nur die Manna-Esche zu verstehn.

[48]) *Μελία* die Manna-Esche, *βουμελία* die Gemeine Esche.

[49]) Das Weitere sehe man oben bei der Ulme.

[50]) Hier sind die Gemeine und Manna-Esche unter Einem Namen gemeint.

[51]) Eine solche Stelle läßt sich wohl nicht mehr nachweisen.

[52]) Daß sich die deutschen Schlangen vor den Blättern unsrer Esche gar nicht scheuen, weiß ich aus eignen Versuchen. — Laufen Schlangen, die halb von Eschenblättern, halb von Feuer eingeschlossen sind, in's Feuer, so hat es andre Gründe, namentlich daß sie der Wärme oder dem Lichte folgen. So habe ich z. B. gesehn, daß drei mit verschnittnen Flügeln in eine Stube gelassene Rothkehlchen Abends, wie Feuer im Ofen angebrannt wurde, lustig in dieses hineinsprangen und verbrannten.

große Wohlthat der Natur, daß die Eschen früher blühn, als die Schlangen erscheinen, und daß sie nicht eher die Blätter abwerfen, als bis die Schlangen zur Winterruhe gegangen sind.

Plin. 24, 8, 30.

k. Familie Sinngrün-Pflanzen, Apocyneen.

1) Immergrün,

Vinca minor, Linné; neugriechisch ἀγριολίζα, italiänisch pervinca, in den Apotheken vinca pervinca. — Wächst in Griechenland auf den Vorbergen der Hochgebirge, in Italien sehr häufig in Gebüsch und Zäunen. — Auch Vinca major, L., wächst in Italien wild, jedoch nicht so häufig.

Diosc. de m. m. 4, 7. Das Immergrün [κληματὶς] heißt auch Philetärion, Daphnoeides, Myrsinoeides und Polygonoeides, wächst auf gutem Boden, treibt kleine Ranken von der Dicke eines Schönus [σχοῖνος]. Das Blatt ist an Gestalt und Farbe dem Lorbeerblatt ähnlich, aber viel kleiner. Das Pflänzchen wird als Heilmittel gebraucht, wächst auf unbebautem Boden.

Plin. 21, 11, 39. Das Immergrün [vincapervinca] ist das ganze Jahr hindurch grün [semper viret], die Blätter sitzen wie an einer Schnur um die Knoten der Ranken. Die Pflanze dient in der Kunstgärtnerei [est topiaria herba], dient auch statt andrer Blumen als Schmuck, und heißt bei den Griechen Chamädaphne.

2) Oleander,

Nerium Oleander, Linné; πικροδάφνη der Neugriechen; leandro, oleandro, alloro indiano der jetzigen Italiäner. — In Griechenland überall äußerst häufig an Flußufern, auch an trocknen Wasserriesen, in der Maina bis 16 Fuß hoch. — In Italien ebenfalls wild, im nördlichen seltner, im südlichen häufig.

Diosc. de m. m. 4, 82. Der Oleander [νήριον], welcher auch Rhododaphne [ῥοδοδάφνη] und Rhododendron [ῥοδόδενδρον] heißt, ist ein bekannter Strauch, dessen Blätter länger und dicker sind als die des Mandelbaums, und dessen Blüthe rosenartig aussieht. Die Früchte sehen wie Hörner aus, sind inwendig mit wolligem Stoffe gefüllt, welcher den Haarkronen der Disteln ähnelt [ὅμοιος τοῖς ἀκανϑίνοις πάπποις]. Die Wurzel ist spitzig, lang,

holzig, schmeckt salzig. Der Oleander wächst in Lustgärten, in der Nähe des Meeres und an Flüssen. Blüthen und Blätter wirken auf Hunde, Esel, Maulthiere und fast alle Säugethiere tödtlich; beim Menschen dienen sie nebst Raute [πήγανον] in Wein gethan als Mittel gegen Schlangenbiß. Schwächere Thiere, wie Ziegen und Schafe, sterben schon, wenn sie nur Wasser trinken, worin Oleanderblätter gelegen haben.

Plin. 16, 20, 33; 24, 11, 33. Der Oleander [rhododendron] stammt, wie schon der Name zeigt, aus Griechenland, und heißt auch Nerion und Rhododaphne. Er ist ein Strauch mit immergrünen Blättern und rosenähnlichen Blüthen. Für Zugvieh, Ziegen, Schafe ist er giftig, dem Menschen kann er als Arznei gegen Schlangenbiß dienen.

Pallad. de r. r. 1, 35, 9. Manche Leute tödten die Feldmäuse dadurch, daß sie ihre Löcher mit Oleanderblättern [rhododaphnes folium] verstopfen.

Vegetius de arte veterinaria 3, 48, 5; 5, 70, 7. [Rhododaphne.]

l. Familie Schwalbwurz-Pflanzen, Asklepiadeen.

1) Gattung Schwalbwurz,

Asclepias, Linné. — In Griechenland wachsen jetzt: α) Ascl. Dioscoridis, Fraas; β) Ascl. erecta; γ) Ascl. monspeliaca. — Im nördlichen Italien wachsen zwei Arten wild: α) Die Gemeine Schwalbwurz, Asclepias Vincetoxicum, Linné (Cynanchum Vinc., R. Br.), jetzt vincetossico und vincitossico genannt, häufig; β) Die Schwarze Schwalbwurz, A. nigra, Linné, selten.

Diosc. de m. m. 3, 96. [Ἀσκληπιάς.]

Plin. 27, 5, 19. [Asclepias.]

Diosc. de m. m. 4, 81. [Ἀπόκυνον, κύναγχον, παρδαλιαγχές, κυνόμορον, κυνοκράμβη.]

Plin. 24, 11, 58. [Apocynum.]

m. Familie Enzian-Pflanzen, Gentianeen.

1) Gelber Enzian,

Gentiana lutea, Linné. — Wächst auf den Alpen, namentlich

auch auf den südlichen, häufig wild, heißt italiänisch gentiana maggiore.

Diosc. de m. m. 3, 3. Der Enzian [γεντιανή] soll vom illyrischen König Gentis zuerst gefunden worden, und nach ihm benannt sein, u. s. w.

Plin. 25, 7, 34; 26, 14, 87. [Gentiana.]

2) Tausendgüldenkraut,

Gentiana Centaurium, Linné (Erythräa und Chironia Centaurium). — In Griechenland, wo es φλουσκούνι und θερμόχορτον heißt, und in Italien häufig, centaurea minore genannt.

Diosc. de m. m. 3, 7. Das Tausendgüldenkraut [κενταύριον τὸ μικρὸν καὶ λεπτόν], welches auch Limnesion und Limnaion heißt, weil es feuchte Orte liebt, hat einen Stamm, der über spannenhoch wird und kantig ist; die Blüthen sind roth, die Blätter klein, länglich, die Wurzel ist klein, schmeckt bitter. Die Pflanze dient vielfach als Arznei.

Plin. 25, 6, 31. [Centaurium lepton.]

n. Familie Lippen-Pflanzen, Labiaten.

1) Basilie.

Die zwei Arten, welche wir ihres Wohlgeruchs wegen in Töpfen ziehn, auch als Gewürz gebrauchen, Ocimum Basilicum, Linné, und Oc. minimum, Linné, stammen aus Ostindien, werden heutiges Tages in Griechenland häufig unter dem Namen βασίλικον in Gärten gezogen, in Italien ebenfalls viel und bassilico genannt.

Hippocr. de diäta 2 (pag. 687, ed. Kühn); de affect. pag. 423, ed. Kühn. [Ὤκιμον.]

Theophr., H. pl. 7, 3, 3 u. 4 [ὤκιμον]; de causis plantarum 5, 7, 2.

Celsus de med. 2, 22. [Ocimum.]

Colum. de r. r. 11, 3, 29. Senf [sinapi], Koriander [coriandrum], Rokka [eruca] und Basilikum [ocimum] werden im Garten von der Stelle, wo sie gesetzt sind, nicht versetzt. Die Pflege, welche man ihnen angedeihen läßt, besteht nur in Düngen und Jäten.

Diosc. de m. m. 1, 59; 2, 170. Basilienöl wird

bereitet, indem man die Pflanze in Olivenöl thut, dieses abseiht, dann nochmals Basilien hineinthut, und wieder seiht. — Uebrigens ist die Basilie [ὤκιμον] allgemein bekannt. Sie schadet den Augen, wenn sie in allzu großer Menge verzehrt wird. Man braucht sie auch innerlich und äußerlich zu Heilzwecken. In die Nase gebracht erregt sie Niesen, und man muß beim Niesen die Augen schließen. Manche Leute fürchten sich, Basilie zu essen, weil sich in ihr, wenn man sie kaut und dann ausspuckt und in die Sonne legt, Würmchen erzeugen. Die Afrikaner setzen noch die Behauptung hinzu, wer Basilie gegessen und dann von einem Skorpion gestochen worden, müsse sterben.

Galen. de alim. facult. 2, 56 (p. 640, ed. Kühn). Die Basilie [ὤκιμον] wird von Vielen mit Olivenöl und Fischsülze [garum] gegessen, ist aber nicht gesund.

Pallad. de r. r. 5, 3, 4. Im April wird die Basilie [ocimum] gesät. Sie soll schnell aufgehn, wenn man die Samen gleich nach der Aussaat mit warmem Wasser begießt. Martial erzählt etwas Wunderbares von der Basilie, ihre Blüthen seien nämlich bald purpurroth, bald weiß, bald rosa.

2) Stöchas-Lavendel,

Lavandula Stöchas, Linné. — In Griechenland wild und χαμολίβανο, μαυροκέφαλο, λεβάνθα genannt; — in Nord-Italien bei Nizza wild.

Diosc. de m. m. 3, 28. Die Stöchas [στοιχὰς] hat ihren Namen von den Inseln, welche Stöchaden heißen und an der Küste Galliens Massalia gegenüber liegen [53]); sie sind die Heimath der Pflanze, welche als Heilmittel in Gebrauch ist.

Plin. 26, 7, 27; 27, 12, 107.

3) Gattung Minze,

Mentha, Linné. — Die Wasserminze, Mentha aquatica, L., wächst in verschiednen Sorten häufig in Griechenland und Italien wild, heißt in Griechenland ἡδύοσμος und ἡδιάσμο, in Italien menta. Sie ist wohl vorzugsweis von den Alten gemeint,

---

[53]) Die Stöchaden heißen jetzt Iles d'Hyères, Massalia, bei den alten Römern Massilia, jetzt französisch Marseille.

wenn sie von der wohlriechenden Minze sprechen. — Von der Polei-Minze werden wir unter Nr. 4) besonders handeln.

Theophr., H. pl. 3, 4, 1. Die wilde Minze [σισύμβριον] scheint sich leicht in zahme Minze [μίνθα] zu verwandeln.

Nicand., Theriac. v. 896. [Σίσυμβρον.]

Colum. de r. r. 11, 3, 37. Die Minze [menta] pflanzt man im März an's Wasser. Kann man keine Gartenminze haben, so nimmt man wilde Minze [silvestre mentastrum] vom Brachfeld, und pflanzt Stecklinge davon mit dem Oberende nach unten ein, wodurch sich die wilde in zahme verwandelt.

Diosc. de m. m. 2, 154. [Σισύμβριον.]

Diosc. de m. m. 3, 36 u. 37. Die Minze [ἡδύοσμος] heißt auch Minthe [μίνθη] und Kalaminthe [καλαμίνθη], und ist ein allgemein bekanntes Pflänzchen [βοτάνιον]. Sie hat erwärmende, zusammenziehende, austrocknende Kräfte, dient als Arznei, hat auch die Eigenschaft, daß der Käsestoff in Milch, worin ihre Blätter liegen, nicht fest werden kann, ist dem Magen zuträglich, und gibt ein passendes Gewürz. — Die wilde Minze [ἄγριον ἡδύοσμον], welche die Römer Menthastrum [μενθάστρουμ] nennen, ist an den Blättern stärker behaart, hat einen mehr widerlichen Geruch, und taugt weniger zu Arznei.

Plin. 19, 8, 47. Die zahme Minze [menta], die wilde [mentastrum], heißt jetzt bei den Griechen Hedyosmon, hieß früher Mintha.

Plin. 20, 14, 52. Das Mentastrum ist eine Sorte wilder Minze [menta], und wird vielfach als Heilmittel gebraucht.

Geopon. 12, 24. [Ἡδύοσμον.]

4) Polei-Minze,

Mentha Pulegium, Linné. — In Griechenland wild, γλυφόνι und βρομηδυάσμο genannt; — in Italien gleichfalls wild, pulegio genannt.

Hippocrates de diät. 2 (p. 688, ed. Kühn). [Γλήχων.]

Nicander, Theriac. v. 877. [Γλήχων.]

Diosc. de m. m. 3, 30. Die Polei-Minze [γλήχων] ist allgemein bekannt, verdünnt, erwärmt, befördert die Verdauung, dient gegen viele Krankheiten, heißt auch Blechon [βλήχων], weil das Vieh, wenn es blühende Polei-Minze gefressen hat, fleißig blökt [βληχῆς ἐμπίμπλασθαι].

5) Gattung Salvei,

Salvia, Linné. — Von den in Griechenland wild wachsenden Arten werden, wie Fraas glaubt, vorzugsweis von den alten Griechen unter den Namen σφάκος und ἐλελίσφακος begriffen: α) Der Apfel-Salvei, Salvia pomifera, Linné, die häufigste Salvei-Art in Griechenland, auch vielfach zu Thee verwendet, jetzt φασκομηλιά, φουσκομηλιά und ἀλισφακιά genannt; β) der Kelch-Salvei, S. calycina, L., auch häufig, ἄγρια ἀλισφακιά; γ) Gemeiner Salvei, S. officinalis, L., jetzt selten. — Dagegen ist wohl δ) der Horminum-Salvei, S. Horminum, L., in Griechenland häufig wild, sonst auch gebaut, jetzt σαρκοτρόφι, das ὅρμινον des Dioskorides. — ε) Der Aethiopis-Salvei, S. Aethiopis, L., in Griechenland nicht selten wild, jetzt ἥμερα γλῶσσα, ist wohl die αἰθιοπὶς des Dioskorides.

In Nord-Italien wachsen von den genannten Arten wild: S. officinalis, L., jetzt salvia genannt; S. Horminum, L.; S. Aethiopis, L.

Theophr., H. pl. 6, 1, 4; 6, 2, 5. [Σφάκος und ἐλελίσφακος.]

Theophr., H. pl. 8, 1, 4. [Ὅρμινον.]

Nicand., Theriac. v. 84 [ἐλελίσφακος]; v. 893 [ὅρμινον].

Diosc. de m. m. 3, 35. Der Salvei [ἐλελίσφακος] heißt auch Elaphoboskon, Kiosmis, Phagnon, Bekion, bei den Aegyptiern Apusi, bei den Römern Salbia [σάλβια], hat auch den Namen Kosalon. Er bildet einen ziemlich hohen, ästigen [πολύκλωνος] Busch [θάμνος], dessen Zweige [ῥάβδος] vierkantig und weißlich sind. Die Blätter sind denen des Quittenbaums ähnlich, jedoch mehr in die Länge gedehnt, auch rauher und dicker, filzig-behaart, weißlich, sehr angenehm und doch wie giftig riechend. Die Frucht sitzt an den Spitzen wie beim wilden Horminum. Die Pflanze wächst an rauhen Stellen, und dient als Arznei.

Diosc. de m. m. 3, 135. [Ὅρμινον.]

Diosc. de m. m. 4, 103. [Αἰθιοπίς.]

Plin. 22, 25, 71. [Elelisphacos, sphacos, salvia.]

Plin. 18, 10, 22; 22, 25, 76. [Horminum.]

Plin. 26, 4, 9; 27, 4, 3. [Aethiopis.]

6) Rosmarin,

Rosmarinus, Linné, δενδρολίβανον der Neugriechen, ramerino

und rosmarino der jetzigen Italiäner. — In Griechenland wie in Italien wild, auch viel in Gärten.

Virgil., Georg. 2, v. 213. An unfruchtbaren, kiesigen Hügeln wächst für die Bienen kaum Kasia[54]) und Rosmarin [ros].

Virgil., Aen. 6, v. 230. Auf die Stätte, wo der Leichnam verbrannt worden, streuten sie Rosmarin [ros] und Zweige des segensreichen Olivenbaums.

Horat., Od. 3, 23, v. 15. Die kleinen Götterbilder werden mit Rosmarin [marinus ros] und Myrten bekränzt.

Ovid., Metam. 12, v. 410. Bald kränzt er sich mit Rosmarin [ros maris], bald mit Veilchen oder Rosen.

Ovid., Ars am. 3, v. 690. Es duften Rosmarin [ros maris], Lorbeer und Myrte.

Colum. de r. r. 9, 4, 2 u. 6. Rosmarin [rosmarinus und marinus ros] ist ein gutes Bienenfutter.

Diosc. de m. m. 3, 79 (89). Der Rosmarin [λιβανωτίς], welchen die Römer rosmarinus [ῥοςμαρίνους] nennen, und dessen man sich zu Kränzen bedient, hat dünne Zweige und rings um sie dicht stehende, kleine, schmale Blätter, die unten grau, oben grün sind und stark riechen. Er hat erwärmende Eigenschaften, und dient als Arznei.

Plin. 17, 13, 21; 24, 11, 59. [Rosmarinum.]

Galen. de simpl. med. 7, 14 (p. 61, ed. Kühn). [Ἡ εἰς τοὺς στεφάνους χρησίμη λιβανωτίς, ἣν Ῥωμαῖοι καλοῦσι ῥοςμαρῖνον.]

Geopon. 11, 15. Es lebte einmal ein Jüngling Namens Libanos, der die Götter fromm verehrte, und den neidische Menschen eben deswegen tödteten. Aber da brachte die Erde zur Ehre der Götter eine Pflanze hervor, welche nach dem Namen des Ermordeten Dendrolibanon [δενδρολίβανον] genannt wird. Die Götter freuen sich mehr, wenn man ihnen einen Kranz von diesem Libanos [λίβανος], als wenn man ihnen einen von Gold aufsetzt.

Geopon. 11, 16. Der Rosmarin [δενδρολίβανον] wird durch Wurzelsprossen und Stecklinge vermehrt, die man im Monat März in die Erde setzt. Er hat einen angenehmen, starken Geruch, und ist gut gegen Ohnmacht.

---

[54]) Casia wird an dieser Stelle für eine Art Seidelbast, Daphne, L., gehalten.

7) Gemeiner Dosten,

Origanum vulgare, Linné; ἀγροριγάνι der Neugriechen; origano und regamo der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien häufig wild.

Nicander, Ther. v. 65. [Ὀριγανόεσσα χαίτη.]

Colnm. de r. r. 9, 4, 2. Der Dosten [origanum] gibt den Bienen guten Honig.

Diosc. de m. m. 3, 31. Der Gemeine Dosten [ἀγριορίγανος] heißt auch Panakes Herakleion und Konile, dient gegen den Biß giftiger Thiere.

Pallad. de r. r. 1, 35, 8; 4, 9, 5; 10, 13, 2; 12, 22, 5. Ameisen vertreibt man durch Schwefel, der mit Dosten [origanum] zusammengerieben ist. — Im März wird der Dosten im Garten versetzt. — Im September wird der Samen des Dosten gesät. — Die Zweige der Pflanze werden den Oliven beim Einmachen als Würze beigegeben.

8) Kretischer Dosten,

Origanum creticum, Linné. — In Griechenland und Italien wild.

Nicander, Alexipharm. v. 56. [Ὀνῖτις.]

Diosc. de m. m. 3, 30. [Ὀνῆτις.]

Plin. 20, 17, 67. [Onitis.]

9) Majoran,

Origanum Majorana, Linné, wovon Or. majoranoides, Willd., Abart. — Kommt in Griechenland nicht wild vor, wird aber in Gärten gezogen und μαντζιουράνα genannt; — in Italien ebenfalls nur in Gärten, amaraco, maggiorana, persa und samsuco genannt.

Theophr., H. pl. 6, 7, 4. Der Majoran [ἀμάρακος] wird aus Wurzelsprossen [παρασπὰς] und aus Samen [σπέρμα] gezogen. Er ist reich an Samen [πολύσπερμος], und dieser hat einen sanften Wohlgeruch. Man kann den Majoran auch verpflanzen. Seine Wurzeln sind oberflächlich, vielfach zertheilt und verflochten.

Nicander, Ther. v. 575. [Ἀμάρακος.] — V. 503. [Ἀμαρακόεσσα χαίτη.]

Catullus, carm. 61, v. 6. Komm herab, Gott Hymen,

und umkränze deine Schläfe mit der Blüthe des süß duftenden Majorans [amaracus].

Virgil., Aen. 1, v. 695. Venus legte den Knaben Askanius in einem Haine Idalia's auf einem Polster von weichen Majoranblüthen nieder.

Colum. de r. r. 10, v. 171. Der wohlriechende Majoran [sampsucum] stammt aus Aegypten. — V. 296 [Amaracus.]

Diosc. de m. m. 1, 58. Das Majoranöl [σαμψύχινον ἔλαιον] wird bereitet, indem man Majoran nebst andren wohlriechenden Pflanzen zerstößt, mit Olivenöl mischt, und dieses nach einiger Zeit abseiht.

Diosc. de m. m. 3, 41. Der beste Majoran [σάμψυχον] kommt von Cyzikus und Cypern, dann folgt an Güte der ägyptische. Er heißt in Cyzikus und Sicilien Amarakon [ἀμάρακον]. Die Pflanze ist wohlriechend, hat erwärmende Eigenschaften, dient zu Kränzen und zu Arznei.

Plin. 21, 11, 35 u. 39. [Amaracum, sampsychon.]

Galen. de simpl. med. 6, 1, 26 (pag. 823, ed. Kühn). [Ἀμάρακον.] — 8, 18, 2 [Σάμψυχον.]

10) Herakleotischer Dosten,

Origanum heracleoticum, Linné. — In Ost-Griechenland wild, heißt, wie alle Dosten-Arten, jetzt ῥίγανι. — Wächst auch in Italien.

Nicander, Ther. v. 627. [Ἡράκλειον ὀρίγανον.]

Diosc. de m. m. 3, 29. [Ὀρίγανος ἡρακλεωτική, κονίλη.]

Plin. 20, 16, 62. [Cunila gallinacea, origanon heracleoticon.]

11) Diptam-Dosten,

Origanum Dictamnus, Linné. — Auf Kreta wild, στοματόχορτον genannt. — Wird in Nord-Italien in Töpfen gezogen, und dittamo cretico, dittamo di Creta o di Candia genannt.

Theophr., H. pl. 9, 16, 1. [Δίκταμνον.]

Virgil., Aen. 12, v. 412. [Dictamnum.]

Diosc. de m. m. 3, 34. Der Diptam [δίκταμνος], welchen man auch wilden Polei [γλήχων ἀγρία] nennt, wächst auf Kreta, schmeckt scharf, dient zu Heilzwecken. Auf Kreta sollen die wilden Ziegen, wenn sie angeschossen sind, den Pfeil dadurch zum

Herausfallen bringen, daß sie diese Pflanze fressen. Jedenfalls heilen von Eisen geschlagene Wunden leicht, wenn man ihren Saft hineintröpfelt und auch von ihm trinkt.

Plin. 25, 8, 52; 26, 14, 87. [Dictamnus.]

12) Feld-, Garten- und Kopf-Thymian.

α) Der Feld-Thymian (Quendel), Thymus Serpyllum, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien häufig wild und bildet daselbst, wie bei uns, zahlreiche Abarten, welche von manchen jetzigen Botanikern mit besondren Namen bezeichnet werden; zu ihnen gehört auch Thymus glabratus, Link. Neugriechisch heißt er *χαμοθρούμπι*, italiänisch serpillo und sermollino selvatico. Er unterscheidet sich vom Thymus vulgaris, L., unter Anderem auch dadurch, daß seine Stämme an der Basis niederliegen, auch daselbst leicht Wurzel schlagen. Bei den Alten hieß er daher *ἕρπυλλος* und serpyllum, was Beides eine kriechende Pflanze bedeutet. — Wuchs und wächst namentlich in Menge auf dem durch seinen Honig berühmten Berg Hymettus bei Athen.

β) Garten-Thymian, Thymus vulgaris, Linné, wächst in Griechenland und Italien wild, jedoch in geringerer Menge als Th. Serpyllum. Der Garten-Thymian heißt noch jetzt in Italien timo, und hatte bei den Alten seinen Namen *θύμον*, *θύμος*, thymum, thymus, was Alles Räucherkraut bedeutet, davon, daß er immer einen starken, sehr angenehmen Geruch hat, während der Geruch des Th. Serpyllum, L., zwar auch bei vielen Exemplaren vortrefflich, im Ganzen aber sehr verschieden und oft sehr unbedeutend ist.

γ) Kopf-Thymian, Thymus capitatus, Link (Thymus creticus, Brot., Satureja capitata, Linné). Ist in Griechenland häufig, wächst namentlich auch auf dem Hymettus, heißt jetzt *θυμάρι* und *μελιτζίνι*, wächst auch in Kalabrien, Sicilien, an den Südküsten Spaniens.

Bei Thymus vulgaris, L., sind die Blätter länglich, bei Th. Serpyllum, L., vom fast Kreisrunden bis zum Lanzettlichen; bei Th. capitatus, Link, sind sie lineal. — Der Unterschied, welcher uns hier vorzugsweis angeht, liegt darin, daß Th. vulgaris und Serpyllum röthliche Blüthen haben, während sie bei Th. capitatus nur weiß sind.

Der weiße Thymian des Theophrast 6, 2, 3 ist ohne Zweifel der Kopf-Thymian; der schwarze ist gewiß der Gemeine Thymian, als welcher düster gefärbte Blätter hat.

Die Römer dachten wohl, wenn sie von thymus sprachen, nur an Th. vulgaris, L., indem sie den Th. capitatus, Link, gar nicht oder doch nur wenig kannten. — Auch ἕρπυλλος, serpyllum, mag bei Griechen und Römern, seines Wohlgeruchs wegen, oft in dem Namen θύμον, thymus, mit begriffen gewesen sein. — Die Thymian-Arten werden vorzugsweis da genannt, wo davon die Rede ist, daß sie den Bienen vielen und vortrefflichen Honig geben. Alle Stellen anzuführen, würde viel zu weitläuftig sein.

Theophr., H. pl. 6, 2, 3. Vom Thymian [θύμον] gibt es eine weiße und eine schwarze Art; er blüht sehr schön und zwar um die Zeit der Sommer-Sonnenwende. Aus den Blüthen saugen die Bienen vielen Honig.

Theophr., H. pl. 6, 6, 2. Der Feld-Thymian [ἕρπυλλος] dient zu Kränzen, und ist in allen Theilen wohlriechend.

Theophr., H. pl. 6, 7, 2 u. 5. Der Feld-Thymian [ἕρπυλλος] wächst wild; allein man sammelt auch seinen Samen auf den Bergen, und säet ihn, z. B. bei Sicyon und bei Athen. Bei der letztgenannten Stadt holt man den Samen vom Hymettus. Ueberhaupt sind in vielen Gegenden, wie z. B. in Thracien, die Berge und Hügel mit Feld-Thymian bedeckt. Eine Eigenthümlichkeit des Feld-Thymians ist die leichte Vermehrung durch Ausläufer [βλαστόν]; namentlich schlagen sie in der Nähe einer Quelle sehr leicht Wurzel. Vom zahmen gibt es keine verschiednen Sorten; vom wilden soll es aber welche geben, die auch dem Geruche nach verschieden sind. Der Feld-Thymian nimmt auch mit ganz trocknem Boden vorlieb, hat aber in Gärten den Dünger, namentlich von Pferden, Eseln und Maulthieren, gern, und soll durch oftmaliges Verpflanzen an Schönheit gewinnen.

Cato de r. r. 73. Jährlich, wenn die Trauben sich zu färben beginnen, gib dem Rindvieh, damit es gesund bleibe, folgende Arznei ein: Eine Schlangenhaut (denn jede, die du findest, hast du sorgsam aufzuheben) reibe mit Spelt [far], Salz und Feld-Thymian [serpyllum] zusammen, gieß Wein über die Mischung, und gib den Trank dem Rindvieh.

Nicand., Ther. v. 67. Der Feld-Thymian [ἕρπυλλος]

wird vom weidenden Vieh gefressen, hat ein zähes Leben, schlägt auf feuchtem Boden Wurzel, und hat immer haarige Blätter.

Virgil., Ecl. 2, v. 11. Den von der Hitze ermüdeten Schnittern wird Knoblauch [allium] und Feld-Thymian [serpyllum] gestoßen und als Würze an die Speisen gethan.

Colum. de r. r. 11, 3, 39. Thymian [thymum] und Feld-Thymian [serpyllum] werden für Bienen und als Küchengewürze gesät oder in den Garten verpflanzt.

Diosc. de m. m. 3, 38. Den Garten-Thymian [θύμος] kennt alle Welt. Es ist ein kleiner, fast dürrer Busch mit kleinen, schmalen Blättern, der an den Spitzen purpurröthliche Blüthenköpfe trägt [θαμνίσκιον φρυγανοειδὲς ἔχον ἐπ' ἄκρου κεφάλια ἀνθοῦς πορφυρίζοντα][55]. Die Pflanze wächst vorzugsweis in felsigem oder sonst magrem Boden. Sie bekommt als Arznei den Kranken, als Gewürz den Gesunden gut.

Diosc. de m. m. 3, 40. Vom Feld-Thymian [ἕρπυλλος] gibt es eine Sorte, welche in Gärten gezogen wird, an Geruch dem Majoran ähnelt [σαμψυχίζειν], und oft zu Kränzen verwendet wird. Er hat seinen Namen von ἕρπειν[56]), weil er aus allen Theilen, welche den Boden berühren, Wurzeln treibt. An Blättern und Zweigen ist er dem Dosten [ὀρίγανον] ähnlich, seine Farbe ist aber weißer. Sammelt man ihn zwischen Dorngebüsch und setzt ihn von da in den Garten, so gedeiht er am besten. — Es gibt ferner eine wilde Sorte, welche auch Zygis heißt, keineswegs kriecht, sondern in die Höhe steigt, zarte, dürre Aeste treibt, und Blätter hat, welche denen der Raute ähnlich, aber schmal, länger und härter sind. Die Blüthen dieser Sorte schmecken scharf, riechen gut; die Wurzel ist unbrauchbar. Sie wächst auf Felsen, ist kräftiger und zu arzneilichem Gebrauche passender als die im Garten gezogene.

Plin. 20, 22, 90. Feld-Thymian [serpyllum a serpendo dictum].

Plin. 21, 10, 31. Der Thymian [thymon] blüht um die Zeit der Sommer-Sonnenwende. Die Bienen fliegen nach der Blüthe, und ist diese in reichem Maße vorhanden, so hoffen die Bienenwärter auf eine gute Honigernte. Durch Regen wird der Thymian beschädigt

---

[55]) Die röthlichen Blüthen deuten auf Thymus vulgaris, Linné.

[56]) Kriechen.

und verliert seine Blüthen. Seinen Samen kann man nicht gut sammeln, so verborgen steckt er in der Blüthe. Man säet also die ganze Blüthe, denn der Mensch macht alle möglichen Versuche. Namentlich holte man Blüthen zur Aussaat aus Attika, behauptete übrigens, die Pflanze gediehe in Arkadien nicht. — In Gallien sind die Steinfelder[57]) in der Narbouensischen Provinz mit Thymian bedeckt, und diese Pflanze gibt jener Gegend fast den einzigen Ertrag, indem jährlich Tausende von Schafen dahin auf die Trift geschickt werden.

Plin. 21, 21, 89. [Thymon.]

Athen., Deipn. 1, 50 (p. 106, ed. Schweigh.). Eubulus nennt den Honig vom Hymettus als ein Erzeugniß, das dem Lande Attika zur Ehre gereicht.

Pallad. de r. r. 4, 9, 17. Im Monat März wird der Feld-Thymian [serpyllum] als Pflanze oder als Samen in's Land gebracht.

13) Berg-Thymian,

Thymus Acinos, Linné (Calamintha Acinos, Clairv.). — Wächst in Griechenland und ganz Italien wild.

Diosc. de m. m. 3, 43. Der Berg-Thymian [*ἄκινος, ἄκονος*] ist ein Kraut mit dünnen Zweigen, wird zu Kränzen gebraucht[58]), ist der Basilie [*ὤκιμον*] ähnlich, aber haariger, riecht angenehm, wird auch in Gärten gezogen, dient zu Heilzwecken.

Plin. 21, 27, 101. Die Aegypter säen den Berg-Thymian [acinos] zu Kränzen und zur Speise.

14) Gattung Saturei,

Satureja, Linné. — Es kommen vorzugsweis 4 Arten in Betracht: *α*) Der Garten-Saturei, Satureja hortensis, Linné, welcher in Italien wild wächst, auch wie bei uns häufig als Gewürz in Gärten gezogen wird, und den vom alten Namen Satureja stammenden santoreggia, santoreggia domestica, ferner den Namen cunila (der schon bei Plinius eine Saturei-Art bezeichnete), endlich den Namen peverella führt, wie auch wir die Pflanze Pfefferkraut nennen. — *β*) Julianischer Saturei, S. Juliana, L. In Griechenland und Italien wild. — *γ*) Berg-Saturei, S.

[57]) Lapidei campi, jetzt la Crau in der Gegend von Marseille.

[58]) Wegen seines Wohlgeruchs.

montana, L., welcher in Italien wild wächst, ebenfalls santoreggia heißt, auch bei Verona isopo, welcher Name eigentlich dem wirklichen Ysop, Hyssopus officinalis, L., zukommt, statt dessen man den Berg-Saturei brauchen kann. — δ) Thymbra-Saturei, S. Thymbra, L., der in Griechenland und Italien wild wächst, und in ersterem noch jetzt θρύμπι und θρούμπι genannt wird.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2 u. 3. Im Monat Munychion wird die Thymbra [θύμβρον, θύμβρα] gesät. Sie geht, wie der Dosten [ὀρίγανος], nach mehr als 30 Tagen auf.

Virgil., Georgic. 4, v. 30. [Graviter spirans thymbra.]

Colum. de r. r. 9, 4, 2 u. 6. Die Thymbra [thymbra] oder die römische Kunila [cunila], bei den Bauern Saturei [satureja] genannt, gibt, wo sie in Menge wild wächst, ein gutes Futter für Bienen.

Colum. de r. r. 10, v. 233. Der Saturei [satureja] hat den Geschmack des Thymians [thymus] und der Thymbra [thymbra].

Colum. de r. r. 11, 3, 57. Anfangs Februar mischt man unter die auszusäenden Samen auch etwas Samen von Saturei [satureja], denn dieses Kraut schmeckt frisch recht gut, und kann auch getrocknet als Gewürz dienen.

Diosc. de m. m. 3, 39. Die Thymbra [θύμβρα] wächst auf magrem, steinigem Boden, ist dem Thymian ähnlich, aber kleiner und zarter, trägt eine volle, grünliche Blüthenähre. Sie ist wie der Thymian für Gesunde ein Gewürz, für Kranke ein Heilmittel. Wird sie im Garten gezogen, so hat sie weniger Arzneikraft als der Thymian, schmeckt aber an Speisen milder.

Plin. 19, 8, 50. Die Thymbra, welche mit cunila einerlei sein soll, heißt bei den Römern satureja und dient als Gewürz. Man säet sie im Februar. Sie hat dieselben Eigenschaften wie der Dosten [origanum]; daher gebraucht man beide nicht zugleich.

Geopon. 10, 42; 12, 1, 2. Beim Einmachen der Kirschen [κεράσιον] dient die Thymbra [θύμβρη] als Gewürz. — Bei Konstantinopel wird die Thymbra im Januar gesät.

15) Ysop,

Hyssopus officinalis, Linné. — Wächst in Griechenland nicht

wild, wohl aber in Italien, woselbst er noch jetzt isopo heißt und auch in Gärten gezogen wird.

Diosc. de m. m. 3, 27. [Ὕσσωπος κηπευτή.]

Colum. de r. r. 12, 35. Man macht einen mit Ysop gewürzten Wein und nennt ihn vinum hyssopiten.

16) Melisse,

α) die Hohe Melisse, Melissa altissima, Sibth., wächst in den Ebnen Griechenlands und heißt neugriechisch *μελισσόχορτον*; — *β*) die Citronen-Melisse, M. officinalis, L., wächst in Griechenland nur auf den Hochgebirgen; in Nord-Italien ist sie an verschiednen Stellen wild zu finden, heißt melissa und cedroncella.

Theocritus, Idyll. 4, v. 25, u. 5, v. 130. [*Εὐώδης μελίτεια.*]

Nicand., Ther. v. 554. Bei den Hirten heißt die Melisse deswegen Meliphyllon [*μελίφυλλον*] und Meliktaina [*μελίκταινα*], weil die Bienen [*μέλισσαι*] sausend um ihre Blätter zu fliegen und in ihrem Dufte zu schwelgen pflegen.

Nicand., Ther. v. 677. [*Μελισσόφυτον.*]

Varro de r. r. 3, 16, 10. Melisse [apiastrum] wird auch Meliphyllon, Melissophyllon und Melinon genannt, und in Spanien absichtlich für Bienen gepflanzt.

Virgil., Georg. 4, v. 63. Die Bienen lockt man mit Melisse [melisphyllum.]

Colum. de r. r. 9, 8, 13; 9, 9, 8. Mit Melisse [apiastrum, melisphyllum, melissophyllum] reibt man Bienenstöcke aus, in welche man die Schwärme locken will. — Auch bestreicht man die Hand mit Melisse, wenn man mit ihr einen Weisel mitten aus einem Bienenschwarme hervorholen will.

Diosc. de m. m. 3, 108. Die Melisse [*μελισσόφυλλον*] heißt auch Melittaina, und zwar deswegen, weil sie von den Bienen geliebt wird. An Stamm und Blättern ist sie der Ballota [*βαλλωτή*] [59]) ähnlich, aber die Melisse ist größer und riecht wie Citrone [*κιτρόμηλον*]. Man braucht sie als Arznei.

Plin. 21, 12, 41; 21, 20, 86. [Melissophyllon, melittäna.]

Geopon. 15, 5, 4. [*Μελιττειών.*]

---

[59]) Ballota, Linné.

17) Wirbeldoste,

Clinopodium vulgare, Linné. — In Nord-Italien häufig, kann die Pflanze sein, welche Diosc. 3, 99 κλινοπόδιον nennt, und von welcher Plin. 24, 15, 87 sagt: „Das Klinopodion wird auch Kleonikon, Zopyron und Okimoeides genannt, ist dem Feld-Thymian [serpyllum] ähnlich, hat rund um den Stamm sitzende Blätter, wodurch eine Aehnlichkeit mit Bettfüßen entsteht[60]. Die Pflanze dient zu Arznei."

18) Katzenminze,

Nepeta Cataria, Linné. — Wächst in Nord-Italien wild, heißt cataria, erba gattaria.

Colum. de r. r. 7, 5, 18. Wenn die Nase des Schafes verschleimt ist, so schiebt man ihm einen kleinen Zweig der Katzenminze [nepeta sylvestris] mit Wolle umwickelt hinein, und dreht ihn darin herum, bis das Thier niest.

19) Gattung Taubenessel,

Lamium, Linné. — In Italien heißen diese Pflanzen noch jetzt lamio, und L. maculatum, L., L. album, L., L. purpureum, L., L. amplexicaule, L., sind, wie bei uns, gemein. — Die Gefleckte Taubenessel hat von ihren Flecken und von dem nesselartigen Ansehn den Namen lamio macchiato und ortica morta.

Plin. 21, 15, 55; 22, 14, 16. Es gibt eine Nessel, die durchaus nicht brennt und Lamium [lamium] heißt. Auf der Mitte des Blattes befindet sich ein weißer Fleck. Einige Römer unterscheiden nach der Blüthezeit mehrere Arten. Sie dienen zu Arznei.

20) Deutscher Ziest,

Stachys germanica, Linné. — In Griechenland nur im Hochgebirge und selten; — in ganz Nord-Italien nicht selten, und heißt salvia selvatica.

Diosc. de m. m. 3, 110. [Στάχυς.]

21) Betonie,

α) Betonica officinalis, Linné. — Wächst in Lakonien und in

---

[60]) Jedenfalls muß es möglich sein, diese Aehnlichkeit zu finden, denn die Pflanze heißt auch auf Deutsch Bettfuß.

Nord-Italien wild, heißt noch jetzt italiänisch betonega und betona. — β) B. Alopecuros, L., wächst am Parnassus und in Italien wild.

Plin. 25, 8, 46; 26, 11, 67 u. 70 u. 72. Die Vettonen in Spanien haben eine Pflanze entdeckt, die in Gallien vettonica, in Italien serratula, in Griechenland Kestros und Psychotrophos genannt und für eine vortreffliche Arznei gehalten wird.

22) Gattung Andorn,

Marrubium, Linné. — Das πράσιον des Theophr. 6, 2, 5 kann ein Marrubium, L., sein; das πράσιον ποιῶδες, M. vulgare, L., welches in Griechenland und Italien wächst; das πράσιον ἕτερον, M. creticum, L., welches ebenfalls in beiden Ländern vorkommt. — Das πράσιον des Diosc. 3, 109 ist wohl Marrubium vulgare, L. Er sagt, es wachse auf Schutt, und diene vielfach zu Heilzwecken. — Plin. 20, 22, 89 nennt die Pflanze marrubium, wie Marrubium vulgare, L., auch jetzt noch in Italien marobbio heißt, und sagt, „daß die Griechen sie Prasion, Linostrophon, Philopais, Philochares nennen, und sie sei zu bekannt, als daß sie einer Beschreibung bedürfe."

Der Pseudodiktamnus, ψευδοδίκταμνον, ψευδοδίκταμνος, des Theophr. 9, 16, 2, des Diosc. 3, 34 (39), das pseudodictamnon des Plin. 25, 8, 53 kann Marrubium Pseudodictamnus, L., sein; diese Pflanze ist in Ost-Griechenland sehr gemein.

23) Ballota,

Ballota nigra, Linné. — Wächst jetzt in Griechenland unter dem Namen πίπεριτζα; — ist in ganz Italien gemein, und heißt daselbst noch ballota, ballota nera, auch cimiciotto und marrubio bastardo.

Diosc. de m. m. 3, 107. Die Ballota [βαλλωτή] heißt auch schwarzer oder großer Andorn [πράσιον], hat übelriechende, an Gestalt denen der Melisse ähnliche Blätter, weswegen man die Pflanze auch Melissophyllon nennt. Sie dient als Arznei.

Plin. 27, 8, 30. [Ballote.]

24) Strauch-Filzkraut,

Phlomis fruticosa, Linné. — Wächst jetzt in Griechenland

unter dem Namen γαιδαρόσφακα häufig wild; — in Italien hier und da.

Diosc. de m. m. 4, 102. [Φλόμος ἀγρία.]

Plin. 25, 10, 74. [Phlomis.]

25) Lampen-Filzkraut,

Phlomis Lychnitis, Linné. — Wächst in Süd-Europa.

Diosc. de m. m. 4, 102. Das Lampen-Filzkraut [φλομὶς λυχνῖτις], welches auch Thryallis heißt, hat haarige Blätter, die als Lampendocht dienen.

Plin. 25, 10, 74. [Phlomis lychnitis, thryallis.]

26) Knoblauch-Gamander,

Teucrium Scordium, Linné; σκορδιὰ und σκοροδόχορτον der Neugriechen; scordio der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 115. Der Knoblauch-Gamander [σκόρδιον] wächst an sumpfigen Stellen, riecht gewissermaßen nach Knoblauch [σκοροδίζειν], schmeckt zusammenziehend und bitter, hat vierkantige Stämme, röthliche Blüthen, und dient gegen mancherlei Uebel.

27) Gelber Gamander,

Teucrium flavum, Linné; χαμανδρυὰ der Neugriechen. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 101. Der Gelbe Gamander [τεύκριον] heißt auch Chamädrys und Teukris, wächst auf den Gebirgen Ciliciens in Menge, dient als Arznei.

28) Heller Gamander,

Teucrium lucidum, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 102. Der Helle Gamander [χαμαίδρυς] heißt auch Chamädrops, oder Linodrys, bei den Römern trixago minor [τριξάγο μίνορ]. Es gibt auch Leute, welche ihn Teukrium nennen, weil er mit dieser Pflanze Aehnlichkeit hat[61]). Er wächst an rauhen, steinigen Orten, ist ein kleiner Strauch [θαμνίσκος] mit kleinen Blättern, welche übrigens ganz aussehn wie Eichen-

[61]) Man sehe die vorige Pflanze.

blätter[62]) und bitter schmecken. Die Pflanze ist gegen mancherlei Krankheiten brauchbar.

29) Polei-Gamander,

Teucrium Polium, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 3, 114. [Πόλιον.]

30) Kopf-Gamander,

Teucrium capitatum, Linné. — Wächst ebenfalls in Griechenland und Italien. Heißt in Griechenland, wie der vorige, ἄγριος ἀμάραντος, in Attika χόρτον.

Diosc. de m. m. 3, 114. [Πόλιον τὸ θαμνωδέστερον.]

31) Katzenkraut,

Teucrium Marum, Linné. — Wird in Griechenland und in Italien nur in Gärten gezogen, heißt in Italien maro.

Plin. 12, 24, 53. Das in Lydien wachsende Katzenkraut [maron] hat kurze, kleine, wohlriechende Blätter.

32) Iva-Günsel,

Ajuga Iva, Schreber (Teucrium Iva, L.). — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 165. Der Iva-Günsel [χαμαιπίτυς] heißt auch Pityorysis und Orizelos, im Pontos Olokyron, wilde Bryonia, zu Athen Jonia, auf Euböa Sideritis, bei den Propheten Minervablut [αἷμα Ἀθηνᾶς], bei den Römern Cypripum [κυπριποῦμ], bei den Daciern Dochela, u. s. w.

33) Chiischer Günsel,

Ajuga chia, Schreber. — In Griechenland heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 166. [Τρίτη χαμαιπίτυς, ἄῤῥην καλουμένη.]

o. Familie **Verbena-Pflanzen, Verbeneen.**

1) Verbena

(Eisenkraut, Eisenhart), Verbena officinalis, Linné. — In Griechenland heimisch und in Menge vorhanden, jetzt σταυρόχορτον

---

[62]) Chamädrys heißt kleine Eiche.

und ἄγρια χαμάνδρυα genannt. „Noch jetzt", sagt Fraas, „gehört bei den Griechen (wie ja auch bei uns noch z. B. die Wurzelbüschel, die geweiht werden) diese Pflanze zu den Glückspflanzen, wird nebst Knoblauch und Sellerie an die Ställe oder Seidenwurmhürden u. s. w. angebunden; εὐτυχεῖ καὶ αὐτὸ heißt es dann." — In ganz Italien ist die Verbena häufig, und heißt noch heutiges Tages verbena.

Die alten Römer verstanden unter verbena alle die Pflanzen, welche beim Schließen der Bündnisse, beim Opfern u. dgl. gebraucht wurden; Plinius unterscheidet unsre Verbena officinalis, L., durch die Benennung verbenaca.

Diosc. de m. m. 4, 61. Die Verbena [περιστερεὼν ὕπτιος] heißt auch Heilige Pflanze [ἱερὰ βοτάνη], Erigenion, Chamälykon, Sideritis, Kuritis, Persephonion, Zeus-Rohr [Διὸς ἠλακάτη], Kallesis, Hipparsion und Demetrias, treibt Zweige, die ellenlang oder länger werden und kantig sind. Um sie herum stehen in einiger Entfernung von einander Blätter, welche denen der Eichen ähnlich, aber schmaler, kleiner, rings eingeschnitten und ziemlich graugrün sind. Die Wurzel ist lang, dünn, die Blüthen sind roth, dünn. Die Pflanze wird gegen Schlangenbiß und allerlei Krankheiten gebraucht; man sagt auch, bei Gastmählern würden die Gäste lustiger, wenn man sie mit Wasser besprengt, worin Verbena gelegen hat. Heilige Pflanze heißt sie aber, weil sie, bei Reinigungs-Ceremonien als Amulet angehängt, vortreffliche Dienste leistet.

Plin. 25, 9, 59. Bei den Römern steht keine Pflanze so hoch in Ansehn, wie die Hierobotane, welche auch Peristereon und lateinisch Verbenaka heißt. Dies ist die Pflanze, mit welcher unsre Gesandten zu den Feinden gehn, mit welcher der Tisch des Jupiter abgestäubt wird, unsre Häuser gereinigt und vor Unglück geschützt werden. Man unterscheidet von der Verbenaka 2 Arten; die eine, welche man für weiblich hält, hat viele Blätter, die männliche weniger. Beide Arten haben mehrere dünne, ellenlange, kantige Zweige. Die Blätter sind kleiner als die der Eiche, schmaler, stärker getheilt; die Blüthe ist graugrün[63]), die Wurzel lang, dünn. Die Pflanze wächst in feuchten Ebnen überall. Manche Leute unterscheiden die zwei Arten nicht, weil sie einerlei Wirkung haben. Die Gallier loosen und weissagen mit allen beiden, die Magier preisen aber die Verbe-

[63]) Ist's nicht.

nala bis zum Unsinn: Sie sagen, wer sich mit Verbenala gesalbt, erlange Alles, was er wolle, vertreibe Fieber, stifte Freundschaften, heile alle möglichen Krankheiten; übrigens müsse sie beim Aufgang des Hundssterns, jedoch so gesammelt werden, daß weder Mond noch Sonne zusehen, auch müsse man vorher der Erde ein Sühnopfer von Wachs und Honig gebracht haben. Beim Ausgraben müsse man erst mit einem eisernen Werkzeug einen Kreis um sie schneiden, dann mit der linken Hand graben, endlich sie ausheben. Blätter, Stamm und Wurzeln müßten von einander getrennt im Schatten getrocknet werden. Gegen Schlangen zerreibt man sie in Wein.

Geopon. 15, 1, 19. Die Krähen schützen ihr Nest dadurch, daß sie Verbena [περιστερεὼν ὕπτιος] hinein legen.

2) Müllen,

Vitex Agnus castus, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, dort λιγαριά, hier agno casto genannt.

Nicander, Ther. v. 63 u. 71. [Λύγος πολυανθὴς und ἄγνος.]

Diosc. de m. m. 1, 134. Die Müllen [ἄγνος] heißt auch Lygos [λύγος], ist ein baumartig werdender Strauch [θάμνος δενδρώδης], der an nassen Stellen wächst. Er hat zähe, lange Zweige; seine Blätter gleichen denen der Olive, sind aber größer und zarter. Es gibt zwei Arten: die eine trägt weiße, etwas röthliche Blüthen, die andre rothe; der Same sieht aus wie Pfeffer [πέπερι]. Die Pflanze dient als Arznei.

Plin. 24, 9, 38. Die Müllen [vitex] wird wie die Weide zum Flechten gebraucht, hat auch ähnliche Blätter, aber einen angenehmeren Geruch. Bei den Griechen heißt sie Lygos und Agnos. Die athenienssichen Frauen legen während des Festes der Thesmophorien Müllenzweige in ihr Bett. Uebrigens dient die Pflanze gegen verschiedne Krankheiten; auch soll sie Diejenigen, welche eine Ruthe davon in der Hand oder im Gürtel tragen, vor dem Wundreiten schützen.

Galen. de simpl. med. temp. 6, 1, 2 (p. 807, ed. Kühn). [Ἄγνος ἢ λύγος.]

p. Familie Kugelblum-Pflanzen, Globularieen.

1) Alypum-Kugelblume,

Globularia Alypum, Linné. — In Griechenland und Ita-

lien heimisch. — Bei Diosc. 4, 177 und Plin. 22, 4, 7 Alypon genannt.

q. Familie Kordia-Pflanzen, Kordiaceen.

1) Schleim-Kordia

(Myxa), Cordia Myxa, Linné. — Aus Süd-Asien stammend, seit alter Zeit auch in Aegypten gezogen.

Diodor. Siculus 1, 34. [*Τὰ βάτα καλούμενα μυξάρια.*]

Plin. 13, 5, 10; 15, 13, 12. [Myxa.]

Pallad. de r. r. 3, 25, 32. [Myxa.]

r. Familie Borretsch-Pflanzen, Borragineen.

1) Gattung Heliotrop

(Sonnenwende), Heliotropium, Linné. — Die Griechen haben wohl mit dem Namen Heliotrop das Heliotropium villosum, Desf., und das Heliotropium supinum, L., bezeichnet (siehe Fraas, Synopsis, p. 161), die Römer das in Nord-Italien nicht seltene Heliotropium europäum, Linné.

Theophr., H. pl. 7, 3, 1. [*Ἡλιοτρόπιον.*]

Nicander, Ther. v. 678. Das Heliotrop [*ἠελίοιο τροπαῖς ἰσώνυμον ἔρνος*], dessen Blätter [*πέταλον*] denen des Olivenbaums ähnlich sind, und das der wandelnden Sonne folgt.

Diosc. de m. m. 4, 191 u. 192. Das große Heliotrop [*ἡλιοτρόπιον μέγα*] [64]) haben Einige auch wegen der Gestalt des Blüthenstandes Skorpionsschwanz [*σκορπίουρον*] genannt, Andre Heliotrop, weil seine Blätter [*φύλλον*] der Bewegung der Sonne folgen. — Es dient, wie das kleine Heliotrop [65]), als Arznei.

Plin. 2, 41, 41. Die Pflanze, welche man Heliotrop [heliotropium] nennt, dreht sich, wie Jedermann täglich sieht, den ganzen Tag mit der Sonne, selbst wenn diese hinter Wolken steht.

Plin. 22, 21, 29. Das Heliotrop, welches sich bei Tage nach der Sonne wendet, schließt bei Nacht, wie aus Sehnsucht, seine blaue Blüthe. Gekocht schmeckt es, wie ich finde, nicht übel. Der mit Salz versetzte Saft der Blätter vertreibt die Warzen; deswegen nennen die Römer die Pflanze Warzenkraut [verrucaria [66])].

---

[64]) Heliotropium villosum, Desf. — [65]) Heliotropium supinum, Linné.

[66]) Das Heliotropium europäum, L., ist bis auf unsre Zeit in Apotheken als verrucaria geführt werden.

2) Wachsblume,

Cerinthe minor, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Virgil., Georg. 4, v. 63. [Cerinthe[67].]

Plin. 21, 12, 41. [Cerinthe.]

3) Onosma,

Onosma echioïdes, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 137. Das Onosma [ὄνοσμα] heißt auch Osmas, Phlonitis, Ononis, u. s. w.

Plin. 27, 12, 86. [Onosma.]

4) Gattung Natterkopf,

Echium, Linné. — Das ἔχιον des Diosc. 4, 27, und der echios des Plin. 25, 9, 58 bezieht sich auf die Gattung Echium, Linné, wohl vorzugsweis auf Echium vulgare, L., welches in Nord-Italien gemein, in den nördlichen Theilen Griechenlands von Thessalien an heimisch ist. — Auch das ἐχίειον, Nicander, Ther. v. 65 u. v. 637, und der ὀρμενόεις λύκαψος v. 840 wird auf die Gattung Echium, L., bezogen; eben so die ἑτέρα ἄγχουσα des Diosc. 4, 24, und der lycapsos des Plin. 27, 11, 73.

5) Perl-Steinsamen

(Perlkraut), Lithospermum officinale, Linné. — In Griechenland und im ganzen nördlichen Italien heimisch. Seine glatten, weißen, harten, wie Perlen aussehenden Samen (Nüsse) haben schon früh die Aufmerksamkeit der Menschen auf sich gezogen; man hat daher die Pflanze Steinsamen und, was Dasselbe bedeutet, lithospermum genannt, die jetzigen Italiäner nennen sie litospermo, auch miglio al sole; auch hat man sie lange, jedoch vergeblich, gegen das Leiden angewandt, welches man den Stein nennt.

Diosc. de m. m. 3, 148. Der Steinsamen [λιθόσπερμον], welcher auch Aegonychon, Exonychon, Leontion, leontischer Stein, Gorgonion, Tantalitis, Diosporon, bei den Römern columba [κολούμβα], bei den Dakern Gonoles, auch Herakleia heißt, hat einen

[67]) Wegen seines wachsartigen Ansehns von cera (Wachs) benannt.

sehr harten Samen, woher er eben Steinsamen heißt. Die Blätter sind wie beim Olivenbaum, jedoch länger und breiter, die untersten liegen am Boden. Die Zweige sind gerade, schlank, von der Dicke einer Binse, hart, holzig, nach oben zweispaltig, und dort sitzt neben kleinen Blättern der runde, weiße Samen, der die Größe einer kleinen Erve [ὄροβος] hat. Die Pflanze wächst auf rauhen, erhabenen Stellen. Der Samen hat, mit Wein getrunken, die Kraft, den Stein zu zerbrechen.

Plin. 27, 11, 74. Die wunderbarste Pflanze ist wohl der Steinsamen [lithospermum], welcher auch Exonychon, Diosporon und Herakleos heißt. Diese Pflanze trägt neben Blättern je ein Bärtchen, wenn ich's so nennen darf, und an dessen Spitze Steinchen, die so weiß und rund sind wie Perlen, die Größe einer Richer [cicer] haben und felsenfest sind. Wo sie an den Stielchen [pediculus] hängen, da haben sie kleine Vertiefungen, und inwendig sitzt der Samen. Die Pflanze wächst in Italien, die schönste Sorte aber auf Kreta; und ich habe wirklich unter den Pflanzen nichts gesehn, was so wunderbar wäre, als die prächtigen, wie durch die Kunst des Goldschmids zwischen den Blättern angebrachten und schimmernden Perlen, die seltsame Erscheinung aus einer Pflanze hervorgewachsener Steine. Ich selbst habe die Pflanze nicht in der Erde stehend, sondern nur ausgerissen gesehn[68]). — Uebrigens ist es eine ganz ausgemachte Sache, daß eine Drachme dieser Steinchen in weißem Wein getrunken Blasensteine zerstört und abtreibt; solche Steinchen sind ohne alle Anweisung leicht zu erkennen, und zeigen schon durch ihr Ansehn ganz deutlich, zu welchem Zwecke die Natur sie geschaffen hat.

6) Ochsenzunge,

α) Italische Ochsenzunge, Anchusa italica, Retz., in Griechenland heimisch und *βοιδογλῶσσα*, in Italien ebenfalls heimisch und buglossa genannt. — *β*) Gemeine Ochsenzunge, Anchusa officinalis, Linné, in Nord-Italien heimisch, dort noch jetzt buglossa und buglossa volgare, in den Apotheken buglossum genannt.

Diosc. de m. m. 4, 126. Die Ochsenzunge [*βούγλωσσον*]

[68]) Wahrscheinlich hatte die Kunst zur Ausstaffirung dieses Prachtexemplars mehr gethan als die Natur.

hat niederliegende, stachlig-rauhe, dunkelfarbige Blätter, von denen man behauptet, sie machten die Leute lustig, wenn sie in Wein liegen.

Plin. 25, 8, 40. Die Ochsenzunge [buglossos] gleicht einer Rindszunge, und zeichnet sich dadurch aus, daß sie, in Wein geworfen, die Leute lustig macht, weswegen sie auch Euphrosynon heißt.

7) Färbende Ochsenzunge,

Anchusa tinctoria, Linné. — In Griechenland sehr häufig und jetzt βαφοῤῥίζα (Schminkwurz) genannt; — in Italien ebenfalls wild, aber auch hier und da wegen der roth färbenden Wurzel gebaut.

Theophr., H. pl. 7, 9, 3. Die Anchusa [ἀγχούση] hat eine rothe Wurzel wie der Krapp [ἐρευθέδανον, auch ἐρευθόδανον nach andren Handschriften].

Theophr. de odor. 31. Die Anchusa färbt roth.

Nicander, Ther. v. 838. [Ἀγχούση θριδακηῒς.]

Diosc. de m. m. 4, 23. Die Anchusa [ἄγχουσα], welche auch Kalyx und Onokleia heißt, hat Blätter wie spitzblättriger Salat [θρῖδαξ], sie sind aber haarig, rauh, stachlig, dunkelfarbig, in Menge vorhanden, liegen rings am Boden. Die Wurzel ist fingersdick, fast blutroth, und färbt auch im Sommer die Hände. Man benutzt sie als Arznei und thut sie in Salben.

Plin. 22, 20, 23. Die fingersdicke Wurzel der Anchusa [anchusa] spaltet sich wie das Papyrum, färbt die Finger blutroth, und bereitet die Wolle für kostbare Farben vor. Auch wird sie als Arznei gebraucht.

Hesychius. Sich anchusiren [ἀγχουσίζεσθαι] heißt: die Wangen mit Anchusa schminken.

8) Igelsamen,

Myosotis Lappula, Linné (Echinospermum Lappula). — In Nord-Italien überall.

Plin. 25, 8, 41. Es gibt eine Pflanze, welche der Hundszunge [cynoglossos] [69]) ähnlich ist, aber Früchte wie Klebkraut [lappa] [70]) trägt.

---

[69]) Cynoglossum officinale, Linné.

[70]) Galium Aparine, Linné.

9) Gemeiner Beinwell,

Symphytum officinale, Linné. — In Griechenland hier und da, in Nord-Italien häufig, daselbst sinfito consolida und consolida maggiore genannt.

Diosc. de m. m. 4, 10. Diejenige Art Symphytum [σύμφυτον], welche Manche auch Pekte [πηκτή] und die Römer Solidago [Ῥωμαῖοι σολδάγινεμ][71]) nennen, treibt einen Stamm, der 2 Ellen hoch und höher wird, leicht, dick, kantig und hohl ist; um ihn herum stehn in nicht gar großen Zwischenräumen die haarigen, schmalen, ziemlich langen Blätter, welche denen der Ochsenzunge [βούγλωσσον][72]) ähnlich sind. Auf den Kanten des Stammes läuft eine Verlängerung der Blätter [ἐξοχὴ φύλλων] hin. Aus jeder Blattachsel [μασχάλη] kommen Blüthen von weißer oder gelber Farbe[73]). Die Wurzeln sind auswendig schwarz, inwendig weiß, klebrig. Man reibt und gebraucht sie gegen Blutauswurf, legt sie auf Wunden, die durch ihre Einwirkung zusammenwachsen. Auch Fleischstücke, mit welchen sie gekocht werden, kleben aneinander.

10) Gemeine Hundszunge,

Cynoglossum officinale, Linné. — In Griechenland und Nord-Italien häufig, bei den jetzigen Italiänern noch cinoglossa und lingua canina genannt.

Diosc. de m. m. 4, 127. Die Hundszunge [κυνόγλωσσον] hat Blätter wie der breitblättrige Wegerich [ἀρνόγλωσσον], sie sind aber schmaler, kleiner und flaumhaarig. Die Pflanze hat keinen Stamm[74]), liegt an der Erde, wächst auf sandigem Boden, wird in der Heilkunde gebraucht.

11) Scharfkraut,

Asperugo procumbens, Linné. — In Griechenland und Italien häufig.

Diosc. de m. m. 2, 214. [Μυὸς ὦτα ἕτερα, auch μυὸς ὠτίς.]
Plin. 26, 10, 65. [Asperugo.]

---

[71]) Bei Apulejus, H. 59, heißt die Pflanze consolida, wie noch bei den jetzigen Italiänern. — [72]) Anchusa officinalis, Linné.

[73]) Wie bei uns, so kommt auch in Italien die Pflanze mit blaß-weißer, oder gelber, oder blauer Blüthe vor. — [74]) Im ersten Jahre hat sie keinen.

8. Familie Winden-Pflanzen, Konvolvuleen.

1) Kressa,

Cressa cretica, Linné. — In Griechenland nicht häufig, außerdem im südlichen Europa hier und da.

Diosc. de m. m. 3, 143. [Ἀνθυλλίς, ἡ φακῷ παραπλήσια φύλλα ἔχει.]

Plin. 21, 29, 103. [Anthyllium herba, quam alii anthyllum vocant, foliis lenticulä similis.]

2) Zaun-Winde,

Convolvulus sepium, Linné. — In Griechenland und Italien häufig, dort, wie alle Winden, περιπλοκάδα, in Italien campanelle, vilucchio, vilucchio maggiore, smilace liscia genannt.

Diosc. de m. m. 4, 143. Die Zaunwinde [σμῖλαξ λεία] hat Blätter, die denen des Epheu's ähnlich sehn, aber weicher, glatter und dünner sind. Die Pflanze windet sich um Bäume, hat überall weiße, runde Blüthen. Im Sommer bildet sie ganze Lauben [σκηνή].

Plin. 21, 5, 11. [Convolvulus.]

3) Acker-Winde,

Convolvulus arvensis, Linné. — In Griechenland häufig; — eben so in Italien und viticchio, vilucchio, vilucchio minore genannt.

Diosc. de m. m. 4, 39. Die Acker-Winde [ἐλξίνη] hat Blätter, die denen des Epheu's ähnlich, aber kleiner sind, und lange Zweige, mit welchen sie sich um Alles, was sie erreichen kann, schlingt. Sie wächst in Zäunen, Weinbergen und auf Saatfeldern.

4) Dorycnium-Winde,

Convolvulus Dorycnium, Linné. — An den griechischen Küsten.

Diosc. de m. m. 4, 75. [Δορύκνιον.]

5) Skammonia-Winde,

Convolvulus Scammonia, Linné. — Wächst in Klein-Asien und auf Rhodus, liefert das Skammonien-Harz, welches durch Einschnitte in die Wurzel gewonnen wird. — Wird in den Schriften der Alten öfters als σκαμμώνιον, σκαμμωνία, scammonia, scammonium

genannt, und bei Diosc. 4, 168, und Plin. 26, 8, 38, weitläuftig abgehandelt.

6) Soldanella-Winde,

Convolvulus Soldanella, Linné. — Am Strande Griechenlands und Italiens.

Diosc. de m. m. 2, 148. [Κράμβη θαλασσία.]

Plin. 20, 9, 38. [Brassica marina.]

7) Altheen-Winde,

Convolvulus althäoïdes, Linné. — In Griechenland.

Diosc. de m. m. 4, 18. [Μήδιον.]

Plin. 27, 12, 79. [Medion.]

8) Thymian-Kleben,

Cuscuta Epithymum, Smith. — In Griechenland in Menge an verschiedenen Lippen-Pflanzen, z. B. an Thymus capitatus, Satureja Thymbra, wird τῆς ἀλωποῦ τὸ μετάξι (Fuchsseide) genannt. — In Italien häufig an Thymian-Arten, cuscuta, epitimo und epitimbra genannt.

Diosc. de m. m. 4, 176. Die Thymian-Kleben [ἐπίθυμον] ist eine Blüthe, die auf hartem Thymian wächst. Sie bildet schmale, leichte Köpfe mit haarförmigen Schwänzen, und wird als Arznei benutzt.

Plin. 26, 8, 35. Das Epithymon [epithymon] ist die Blüthe eines Thymians, doch geben Manche an, es wachse ohne Wurzel, bilde einen dünnen Ueberzug und sei roth.

t. Familie Nachtschatten-Pflanzen, Solaneen.

1) Gattung Bilsenkraut,

Hyoscyamus, Linné. — α) Gemeines Bilsenkraut, Hyoscyamus niger, L. In Griechenland nicht häufig, in ganz Italien nicht selten; dort γέρως, hier giusquiamo, josciamo nero und dente cavallino genannt; — β) Weißes Bilsenkraut, H. albus, L.; — γ) H. aureus, L., beide ebenfalls in Griechenland und Italien heimisch.

Colum. de r. r. 6, 38, 3. Der Samen des Bilsenkrauts [ὑοςκύαμος] wird zerrieben, und dient in Wein zur Heilung kranker Maulthiere.

Diosc. de m. m. 1, 42; 4, 69. Das Bilsenkraut [ὑοςκύαμος] hat dicke Stämme, breite, längliche, eingeschnittne, haarige Blätter. Man unterscheidet 3 Arten: 1) mit fast purpurrothen Blüthen [75], schwarzen Samen; 2) mit gelben Blüthen [76], zarteren Blättern und Früchten, gelblichem Samen. Die beiden genannten Arten erregen Wahnsinn und Schlafsucht, ihre Anwendung ist mißlich. 3) Die dritte Art [77] hat ganz milde Eigenschaften, ist zu Arznei für viele Uebel vortrefflich, dabei fettig, zart, flaumhaarig, Blüthen und Samen sind weiß. Diese Art wächst am Seestrand und auf Schutt. Fehlt sie, so muß man die gelbe gebrauchen, die schwarze taugt aber durchaus nichts.

Plin. 23, 4, 49; 25, 4, 17. Das Bilsenkraut [apollinaris] soll vom Herkules zuerst gefunden worden sein; es heißt bei den Arabern altercum, bei den Griechen Hyoscyamus. Es gibt davon 3 Arten, welche sämmtlich Betäubung und Schwindel bewirken. Alle drei werden erst gesammelt, wenn sie trocken sind. Den Samen wendet man entweder so an, wie er ist, oder man gebraucht den aus ihm gepreßten Saft. Man preßt auch den Saft der Stämme und Blätter für sich aus. Man bringt die Wurzel gleichfalls in Anwendung, was nach meiner Ansicht ein gefährliches Mittel ist, denn schon vier Blätter sind im Stande, wenn sie getrunken werden, den Geist zu verwirren. Die alten Aerzte haben sie in Wein gegen das Fieber gegeben. Das aus den Samen gewonnene Oel betäubt, wenn es in's Ohr gegossen wird.

2) Gattung Schlutte,

Physalis, Linné. — α) Gemeine Schlutte, Ph. Alkekengi, Linné. Wächst nach Sibthorp auf dem Parnaß, auf dem bithynischen Olymp und bei Konstantinopel; ist in ganz Nord-Italien häufig, und wird alcachenghi, palloncini, solatro alicacabo genannt. — β) Einschläfernde Schlutte, Ph. somnifera, L. Nach Sibthorp auf Cypern und Euböa. — γ) In Italien baut man auch eine in Ostindien heimische Art, Ph. pubescens, L., in Gärten und Töpfen der wohlschmeckenden Früchte wegen, die man frutti d'ananas nennt. Vielleicht war diese Art schon den Alten bekannt.

---

[75]) Hyoscyamus niger, Linné. — [76]) Hyoscyamus aureus, Linné.
[77]) Hyoscyamus albus, Linné.

Theophr., H. pl. 7, 7, 2. Manche essen die Schlutte [στρύχνος] auch roh, und nennen sie auch Gartenschlutte [στρύχνος εὐκήπευτος].

Theophr., H. pl. 7, 15, 4. Es gibt eine Art Strychnos, der eßbar und wie zahm und dessen Frucht einer Weinbeere ähnlich ist.

Theophr., H. pl. 9, 11, 5. Eine Art von Strychnos heißt die einschläfernde [στρύχνος ὑπνώδης]. Getrocknet ist die Wurzel roth wie trocknes Blut, frisch aber ist sie weiß; die Frucht ist röther als Scharlach. Das Blatt ist gestaltet wie bei einer Wolfsmilch [τιθύμαλλος] oder beim süßen Apfelbaum [μηλέα], dabei haarig und spannenlang [78].

Diosc. de m. m. 4, 72. Die Gemeine Schlutte [στρύχνον ἰδίως ἁλικάκαβον] [79]) heißt auch Physalis [φυσαλίς]. Die Stämme legen sich nieder, wenn sie ausgewachsen sind. Die Frucht steckt in einem runden Schlauche [θυλάκιον], ist rothgelb, rund und glatt wie eine Weinbeere. Sie wird von Kranzwindern [στεφανοπλόκος] in Kränze geflochten. Man ißt sie nicht, braucht sie aber als Arznei.

Diosc. de m. m. 4, 73. Die Einschläfernde Schlutte [στρύχνον ὑπνωτικόν] [80]), welche ebenfalls Halikakabon heißt, hat viele dichte Zweige, die nicht leicht brechen und voll fetter, denen der Quitte ähnlicher Blätter sind; die Blüthe ist roth, sehr groß [81]). Die Frucht steckt in einer Hülle und ist safranfarbig. Die Wurzel ist groß und hat eine rothe Rinde. Die Pflanze wächst an felsigen Stellen, nicht weit vom Meere. Die Rinde der Wurzel macht, in Wein getrunken, schläfrig; Wassersüchtigen gibt man etwa 12 Früchte; nehmen sie mehr ein, so folgt Geistesverwirrung.

Anmerkung. Was Dioskorides unter dem tollen Strychnon, auch Persion und Thryon genannt, verstehe, ist sehr ungewiß. Die Beschreibung der Frucht, die haarig und der Platanenfrucht ähnlich,

---

[78]) Die Angabe, daß die Blätter haarig sind, weist auf Physalis somnifera, L., hin, bei welcher sie unten weißzottig sind; bei Ph. Alkekengi bedeckt sie nur ein zarter Flaum. — [79]) Physalis Alkekengi, Linné.

[80]) Physalis somnifera, Linné.

[81]) Die Blüthe ist klein und bleich. Wahrscheinlich hatte sie Dioskorides nicht selbst gesehn; man hatte aber den großen, blasenförmig werdenden Kelch für die Blüthe angesehn, und ihm diesen auch als Blüthe beschrieben.

oder (wohl bei einer andren Art) wie bei den Epheudolden sein soll, paßt nicht auf die Pflanzen, auf welche man den Namen hat beziehen wollen. — Theophr. sagt 7, 15, 4, und 9, 11, 6, der Strychnos manikos [στρύχνος μανικὸς] heiße auch Thryoron und Peritton; man gebe davon einem Menschen, den man dahin bringen wolle, daß er allerlei Späßchen mache und sich einbilde, er sei der Schönste, eine Drachme. Wenn er aber toll werden und phantasiren solle, so bekomme er 2 Drachmen. Dagegen bewirkten 3 Drachmen immerwährende Tollheit und 4 Drachmen den Tod. Das Blatt sei gestaltet wie das der Rokka [εὔζωμον], aber größer, der Stamm klafterhoch, die Frucht rund, haarig, der Platanenfrucht ähnlich.

3) Paprika

(Spanischer Pfeffer), Capsicum annuum, Linné, und C. longum, L. — Von dieser ostindischen Pflanze, welche die Neugriechen unter dem Namen πιπεριά und πιπερόριζα, die jetzigen Italiäner als peperone, pepe indico anbauen und als Gewürz verbrauchen, haben wir schon beim Pfeffer, Piper nigrum, L., gesprochen, und die Stellen des Theophr. 9, 20, 1, so wie des Plin. 12, 7, 14 betrachtet.

4) Gemeiner Nachtschatten,

Solanum nigrum, Linné. Aendert sehr ab, ist haarlos oder haarig, blüht weiß, zuweilen lila; die Beeren sind anfangs grün, bei der Reife schwarz, zuweilen mennigroth, gelb, weißlich, grünlich. Die Abarten kommen bei Botanikern auch unter dem Namen Solanum villosum, S. miniatum vor. — Die Pflanze ist in Griechenland häufig; — in Italien ebenfalls, und heißt daselbst solano und solatro.

Daß Dioskorides 4, 71, den Gemeinen Nachtschatten unter dem Namen στρύχνος meine, scheint mir keineswegs der Fall. Die Bezeichnung durch κηπαῖος ließe sich allenfalls dadurch erklären, daß diese widerliche Pflanze gern auf Schutt, also in der Nähe der Häuser wächst; daß sie aber auch eßbarer Strychnos [στρύχνος ἐδώδιμος] solle geheißen haben, scheint ganz unwahrscheinlich. — Ich glaube, daß er die aus Süd-Asien stammende Eierpflanze, Solanum Melongena, Linné, meint, deren Früchte eßbar, an Farbe weiß, oder gelb, oder violet, oder purpurroth sind. In Italien wird die Eierpflanze oft in Gärten gebaut, und melanzana, petronciano

genannt. — Dagegen kann man sicher annehmen, daß Celsus de med. 2, 33, unter solanum, quem στρύχνον Gräci vocant, und Plinius 27, 13, 108, ebenfalls unter solanum den Gemeinen Nachtschatten verstanden habe.

5) Alraun,

Atropa Mandragora, Linné (Mandragora officinalis, Willd.). — Diese südeuropäische Pflanze ist in Griechenland häufig und trägt daselbst den Namen μανδραγόρας; — in Nord-Italien ist sie selten, heißt aber auch bei den jetzigen Italiänern mandragora. Es gibt eine Sorte, welche im Frühjahr und zwar weißgrün blüht; sie heißt männliche, mandragora maschio; die andre blüht im Herbst, violet, hat schmalere Blätter, heißt weibliche, mandragora femina. — Die Wurzel dieser Pflanze spaltet sich oft in zwei Theile, welche man mit Beinen und zwar mit menschlichen verglichen hat; dabei ist sie giftig, und hat zu allerlei Aberglauben und Mißbrauch Anlaß gegeben.

Colum. de r. r. 10, v. 19. Der tolle Alraun [mandragoras] ist halb Mensch, halb Pflanze.

Diosc. de m. m. 4, 76. Der Alraun [μανδραγόρας] heißt auch Antimelon, Dirkäa, Circäa, weil man glaubt, die Wurzel sei zu Liebestränken brauchbar. — Es gibt eine Sorte, welche die weibliche, auch die schwarze und Thridakias heißt; sie hat kleinere, schmalere Blätter, die unangenehm und giftig riechen und an der Erde liegen. Zwischen den Blättern stehn die Aepfel [μῆλον][82]), welche blaßgelb und wohlriechend sind. Die Wurzeln sind sehr groß, je 2 oder 3 um einander geschlungen, auswendig schwarz, inwendig weiß, sie haben eine dicke Rinde. Der Stamm fehlt. — Die zweite Sorte heißt die männliche, ist weißer, heißt auch Norion, hat große, weiße, breite, glatte Blätter wie die Runkelrübe [τεῦτλον]. Die Früchte dieser Sorte sind doppelt so groß als von der vorigen; Hirten, welche davon essen, werden wie betäubt. — Die Pflanze dient vielfach als Arznei.

Plin. 25, 13, 94. [Mandragoras.]

---

[82]) Die Blätter kommen aus der Wurzel; der Stamm fehlt; die nur 1 bis 2 Zoll langen Blüthenstiele kommen ebenfalls aus der Wurzel, und jeder trägt eine gelbliche Beere von Pomeranzengröße.

6) Die Tollkirsche,

Atropa Belladonna, Linné. — In Griechenland am Athos und Oeta, aber sehr selten; — in Nord-Italien ebenfalls selten, belladonna und solano maggiore genannt.

Theophr., H. pl. 6, 2, 9; 9, 8, 8. Die Tollkirsche [μανδραγόρας] hat einen hohen Stamm wie die Ferula [νάρθηξ [83]]; die Frucht ist schwarz, einer Weinbeere ähnlich und voll weinfarbigen Saftes. — Beim Ausgraben soll man die Pflanze dreimal mit einem Schwerte umschreiben und das Antlitz gegen Westen wenden. Dabei soll ein Anderer im Kreise herumtanzen.

II. Familie Masken-Pflanzen, Personaten.

1) Gattung Königskerze,

Verbascum, Linné. — Von den Arten mit wolligen Blättern kommen hier in Betracht: α) Gemeine Königskerze (Wollkraut), V. Thapsus, L. (nebst seinen Abarten und Bastarden, z. B. V. phlomoïdes, L.); in Griechenland selten, — in Nord-Italien häufig und verbasco, tasso barbasco, tasso barbasso, barbarastio genannt. — β) Buchtige Königskerze, V. sinuatum, L., in Griechenland und Nord-Italien heimisch, von den jetzigen Italiänern guaraguasco genannt. — γ) Gefaltete Königskerze, V. plicatum, Sibth., die in Griechenland häufigste Art, deren Blätter als Docht gebraucht werden. Hat heutiges Tages den Namen γλῶσσα.

Diosc. de m. m. 4, 102. Die Königskerze [φλόμος] kommt in zwei Arten vor: die eine heißt die weiße, und scheidet sich wieder in die männliche und weibliche. Die weibliche hat Blätter wie Kohl [κράμβη], aber sie sind viel haariger, breiter und weiß; der Stamm ist ellenhoch oder größer, weiß, ziemlich haarig; die Blüthen sind weiß oder blaßgelb; der Samen ist schwarz; die Wurzel ist lang, schmeckt herbe, hat die Dicke eines Fingers. Die Pflanze wächst auf Ebnen. Die männliche Art hat weiße, längliche, schmalere Blätter und einen dünneren Stamm. Die schwarze Art ist im Ganzen der weißen ähnlich, aber die Blätter sind breiter und dunkelfarbiger. Die Arten der Königskerze werden gegen einige Krankheiten in Anwendung gebracht.

---

[83]) Ferula communis, Linné.

Plin. 25, 10, 73; 26, 4, 11; 26, 9, 60. Die Königskerze [verbascum] heißt bei den Griechen phlomos. — Geschwollne Drüsen heilt man so damit, daß man sie, sammt der Wurzel gestoßen, mit Wein benetzt, in das Blatt gewickelt, in Asche warm macht und sie so noch warm auflegt. Leute versichern aus eigner Erfahrung, dieses Mittel wirke am allerbesten, wenn eine Jungfrau es nüchtern dem Nüchternen auflege, es mit der oberen Handfläche berühre, und dabei sage: „Apollo sagt, jedes Uebel werde gehemmt, dem eine Jungfrau entgegentritt.“ Sie muß sodann die Hand umwenden, dreimal so sprechen, und beide müssen dreimal ausspucken.

2) Großes Löwenmaul,

Antirrhinum majus, Linné. — In Griechenland selten wild, jetzt ἄγρια φονοκοῦνι; — in Nord-Italien häufiger und mit verschieden gefärbten Blüthen, jetzt antirrino und bocca di leone genannt.

Colum. de r. r. 10, v. 98. Die Blume mit grausigem Löwenmaul.

Anmerkung. Die Beschreibung, welche Theophr. 9, 19, 2, Diosc. 4, 131, Plin. 25, 10, 80, vom Antirrhinon, welches auch Anarrhinon und wilde Lychnis heiße, geben, paßt insofern auf das Löwenmaul, als gesagt ist, die Frucht gleiche einer Kalbsnase; die übrige Beschreibung trifft nicht recht zu. — In Griechenland wachsen einige Arten der Gattung Antirrhinum, L., wild, in Italien ziemlich viele.

Die Elatine [ἐλατίνη] des Diosc. 4, 40, kann Antirrhinum Elatine, Linné, (Linaria Elatine, Desf.) sein. Diese Pflanze wächst in Griechenland und Italien wild.

3) Zahntrost,

Euphrasia Odontites, L. — In Nord-Italien nicht selten.

Plin. 27, 12, 84. [Odontitis.]

4) Stähelina,

Stähelina Chamäpeuce, Linné. — Wächst auf Kreta und in Klein-Asien, und kann vielleicht bei Diosc. 4, 125, unter Chamäpeuce [χαμαιπεύκη] verstanden sein.

5) Klappertopf,

Rhinanthus Crista galli, Linné. — In Nord-Italien häufig und noch cresta di gallo genannt.

Plin. 27, 5, 23. Der Klappertopf [alectoros lophos, nach andren Manuskripten alectorolophos], welcher bei den Römern crista [auch crista galli geschrieben] genannt wird, hat Blätter wie ein Hahnenkamm [gallinacea crista], einen dünnen Stamm, einen schwarzen Samen in Hülsen. Bei Augenverdunklung schiebt man den ganzen Samen unter die Augenlieder, wo er weißlich wird, aufschwillt und von selbst wieder ausfällt.

6) Akanthus

(Bärenklaue), Acanthus, Linné. — Es kommen hier zwei Arten in Betracht, die einander jedoch ähnlich sind: *α*) Weicher Akanth, A. mollis, L., mit dornlosen Blättern. In Nord-Italien wird er häufig in Gärten gezogen, wächst auch hier und da wild oder nur verwildert, heißt noch jetzt acanto, auch brancorsina. In Griechenland scheint die Pflanze nicht wild vorzukommen. — *β*) Stachliger Akanthus, A. spinosus, L., ist in Griechenland ein lästiges Unkraut der Felder und heißt jetzt *μουτζούνα, τζουλαδίτζα*.

Nicander, Ther. v. 645. Blumenreicher Akanthus [*ἀνθήεις ἄκανθος*].

Virg., Ecl. 3, v. 45. Ein Becher, an dem der weiche Akanthus [mollis acanthus] als Zierde dargestellt ist.

Virg., Georgic. 4, v. 123 u. v. 137. Der Akanthus bildet eine Zierde der Gärten.

Vitruv. 4, 1, 8 seqq. Das Kapital der Korinthischen Säule ist schlank und mit Akanthusranken geziert. Der Gedanke, diese Verzierung anzubringen, soll folgendermaßen entstanden sein: Eine Jungfrau war gestorben; ihre Amme hatte die Sachen, an welchen die Jungfrau im Leben ihre Freude gehabt, in einen Korb gethan, diesen auf das Grab gesetzt, und einen irdnen Deckel darauf gelegt. Zufällig war aber unter diesem Korbe eine Akanthuswurzel. Diese trieb im Frühjahr Blätter und umschlang mit ihnen den Korb. Der durch seine Geschicklichkeit ausgezeichnete Bildhauer Kallimachus bemerkte diesen Korb, bewunderte die ihn so zart und schön umgebenden Blätter und bildete nun nach dessen Muster die Kapitäle der Säulen.

Colum. de r. r. 9, 4, 4. Der Akanthus [caulis acanthinus] gibt den Bienen eine willkommene Ausbeute an Honig.

Diosc. de m. m. 3, 17. Der Akanthus [*ἄκανθα*] [84])

[84]) Acanthus mollis, Linné.

heißt auch Herpakantha, Melamphyllon und Päderos. Er wird in Gärten gezogen, wächst aber auch an felsigen und nassen Stellen wild. Seine Blätter sind viel breiter und länger als die des Salats [θρίδαξ], eingeschnitten wie die der Rokka [εὔζωμον], dunkelfarbig, glänzend, glatt, auch der Stamm ist glatt, 2 Ellen hoch, fingersdick; oben an ihm sitzen in Zwischenräumen kleine, dornige Blättchen, zwischen welchen die weiße Blüthe erscheint. Der Samen ist länglich und gelb. Die Wurzeln enthalten Schleim, sind röthlich, lang, und dienen als Arznei. — Der wilde Akanthus [ἀγρία ἄκανθα[85]] ist dornig, kleiner als der vorbenannte; die Wurzel hat dieselbe Wirkung.

Plin. 22, 22, 34. Der Akanthus dient den Gärten der Städter zur Zierde [acanthus topiaria et urbana herba], hat ein breites und langes Blatt, und wird an den Rand erhabener Beete gepflanzt. Die eine Art[86]) hat Dornen und krause Blätter, ist auch kleiner. Die andre Art[87]) ist glatt, heißt auch Päderos und Melamphyllon. Die Wurzeln derselben thun bei Verbrennung und Verrenkung ausgezeichnet gute Dienste, werden bei Zerreißungen und bei drohender Schwindsucht unter die Speisen gekocht, bei Podagra und auf entzündete Stellen warm aufgelegt.

7) Sesam,

Sesamum orientale, Linné, ein bis 5 Fuß hohes ostindisches Kraut, dessen Samen ein mildes Oel enthalten. Der Name sesamo ist noch jetzt in Italien gebräuchlich, wie bei uns der Name Sesam.

Herodot. 1, 193. In Assyrien hat man kein Olivenöl; dagegen gebraucht man das Oel, welches man vom Sesam [σήσαμον] gewinnt, welcher dort baumeshoch wird.

Colum. de r. r. 2, 10, 18. Sesam [sesama, orum, n.] wird auf trocknen Boden von der Herbst-Nachtgleiche bis Mitte Oktobers gesät, auf bewässerungsfähigen Boden früher. Er verlangt einen morschen, dunkelfarbigen Boden, oder fetten Sand, oder Schutt. In Cilicien und Syrien habe ich ihn im Juni und Juli säen sehn, worauf er schon im Herbst reif und geerntet wurde.

Colum. de r. r. 12, 15, 3. Feigen, welche man fest einstampft, würzt man mit Sesam u. s. w.

---

[85]) Acanthus spinosus, Linné. — [86]) Acanthus spinosus, Linné.
[87]) Acanthus mollis, Linné.

Strabo 16, 1. Das Oel, dessen man sich in Babylon vorzugsweis bedient, ist Sesamöl, auch waschen sich die Leute in jener Gegend damit.

Diosc. de m. m. 1, 41; 2, 121. Das Sesamöl [σησάμινον ἔλαιον] wird aus Sesam bereitet und von den Aegyptiern gebraucht. Uebrigens schadet der Sesam dem Magen, und gibt dem Hauche einen unangenehmen Geruch, wenn er gekaut und zum Theil zwischen den Zähnen geblieben ist.

Plin. 18, 7, 10; 23, 4, 49. Der Sesam [sesamum, auch sesama und sesima, ae, f.].

Pallad. de r. r. 11, 1, 3. [Sisamum.]

Schol. zu Arist. Pax, v. 869 (834). Bei Hochzeiten war es Gebrauch, mit Sesam gemengten Kuchen zu geben.

8) Gattung Sommerwurz,

Orobanche, Linné. — Als in Griechenland sehr häufig führt Fraas die Or. grandiflora, Bory, jetzt λύκος genannt, als selten die Or. cruenta, Bertol., an. — Als in Nord-Italien nicht selten nennt Pollini Or. major, L., jetzt succiamele und erba lupa; ferner Or. caryophyllacea, Smith; Or. cruenta, Bertol.; Or. elatior, Sutton; Or. ramosa, L.

Diosc. de m. m. 2, 171. Die Sommerwurz [ὀροβάγχη] bildet einen röthlichen Stamm, der 2 Spannen hoch, auch wohl höher ist, keine Blätter hat, ziemlich glänzt, etwas haarig ist und weißliche oder gelbe Blüthen trägt. Die Wurzel ist fingersdick, und, wenn der Stamm trocken ist, durchbohrt. Die Sommerwurz soll an einigen Hülsen-Pflanzen wachsen und sie aussaugen, woher sie auch den Namen Orobanche [88]) hat. Man kann sie übrigens roh und gekocht essen, und mit Hülsenfrüchten gekocht soll sie das Garwerden derselben befördern.

Anmerkung. Daß das Hämodoron des Theophr. 8, 8, 5 eine Art Sommerwurz sei, kann man annehmen, doch bei der Unsicherheit des Textes nicht mit Gewißheit. — Die orobanche, von welcher Plin. 22, 25, 80 sagt, sie heiße auch cynomorion, habe einen fetten Stamm, rothe Blätter, werde roh und gekocht gegessen, ist sicher eine Art Sommerwurz; seine orobanche 18,

[88]) Ervenwürger.

17, 44 ist aber Lathyrus Aphaca, Linné, oder Ervum hirsutum, L., welche beide in Nord-Italien wachsen und überhandnehmend Getreide und Hülsenfrüchte ersticken können. — Die ὀροβάγχη des Theophr. ist nur auf Lathyrus Aphaca, L., zu beziehn, wenn Ervum hirsutum, L., in Griechenland nicht heimisch ist.

V. Familie Primel-Pflanzen, Primuleen.

1) Gattung Erdscheibe,

Cyclamen, Linné. — α) In Griechenland ist die Griechische Erdscheibe, Cycl. gräcum, Link, jetzt τρικλαμινὸς und τρικλαμίδα genannt, die häufigste Art; — β) in Nord-Italien ist die Europäische Erdscheibe, C. europäum, L., häufig, und heißt noch jetzt ciclamino, auch artanita, pamporcino. — γ) Auch C. hederäfolium, L., wächst in Nord-Italien.

Hippocrates de morb. mulier. 1 (p. 682, ed. Kühn). [Κυκλάμινον.]

Nicander, Ther. v. 945. [Κυκλάμινον.]

Theophr., H. pl. 9, 9, 3. Die Wurzel der Erdscheibe [κυκλάμινον] wird als Arznei und auch zu Hexerei gebraucht. Im letztgenannten Falle verbrennt man sie, befeuchtet die Asche mit Wein, und formt daraus kleine Scheiben.

Diosc. de m. m. 2, 193. Die Erdscheibe [κυκλάμινος] hat epheuartige, unten und oben weißlich gefleckte Blätter, einen 4 Querfinger hohen Stamm, der blatt- und haarlos ist, und rosenähnliche Blüthen trägt. Die Wurzel ist schwarz, einer Rübe [γογγυλὶς] ähnlich, ziemlich platt. Die Pflanze wächst an schattigen Orten, namentlich unter Bäumen, dient gegen vielerlei Krankheiten, auch, wie man sagt, zu Hexerei.

Plin. 21, 11, 38. Die Erdscheibe [cyclaminon] blüht zweimal, im Frühling und Herbst, aber nicht im Sommer und Winter[89]).

Plin. 25, 9, 66. Die Erdscheibe [cyclaminos] hat Blätter, die kleiner, dunkelfarbiger, dünner sind als die des Epheu, auch keine Buchten am Rand, aber weiße Flecke haben. Der Stamm ist klein, hohl, die Blüthen sind purpurroth, die Wurzel ist breit, einer

[89]) Sie blüht in Nord-Italien den Sommer und Herbst hindurch, auf den Alpen schon vom April an.

Rübe ähnlich, hat eine schwarze Rinde, dient gegen alle Schlangen. Die Pflanze wächst im Schatten, und wird von den Römern Erdknollen [tuber terrä] genannt. Sie sollte bei allen Häusern gezogen werden, wenn es wahr ist, daß da, wo sie steht, kein Zaubermittel wirksam ist, weswegen sie auch Amulet [amuletum] heißt. Wein, worin sie liegt, soll sogleich berauschen. Die Wurzel wird zerschnitten und getrocknet, oder bis zur Honigdicke eingekocht aufbewahrt. Für die Schweine ist sie ein Gift.

2) Gemeine Lysimachia,

Lysimachia vulgaris, Linné. — In Nord-Italien häufig, noch jetzt lisimachia genannt.

Diosc. de m. m. 4, 3. Die Lysimachia [λυσιμάχιον] heißt auch Lytron, hat ellenhohe oder höhere Stämme, die schmal und buschig sind, und aus den Knoten Blätter treiben, die denen der Weiden ähnlich und von zusammenziehendem Geschmack sind. Die Blüthe ist feuergelb oder goldgelb. Die Pflanze steht an nassen Stellen, dient als Heilmittel, der Rauch des verbrannten Krautes zur Vertreibung der Schlangen und Tödtung der Fliegen.

Anmerkung. Die Pflanze, welche nach Plin. 25, 7, 35 von Lysimachus entdeckt sein soll, ist Lythrum Salicaria, Linné.

3) Gauchheil,

Anagallis arvensis, Linné. — In Griechenland häufig, ποιδικούλη und κοχχήστρα genannt; — in Italien gemein, anagallide, centonchio und erba grisettina genannt.

Diosc. de m. m. 2, 209. Es gibt 2 Sorten von Gauchheil [ἀναγαλλίς]. Der Unterschied liegt in der Blüthe; bei der einen, welche man die weibliche nennt, ist sie blau; bei der andren ist sie scharlachroth, und diese heißt die männliche. Beide sind kleine Büschchen [θαμνίον], die am Boden liegen; die Stämme sind vierkantig und tragen die kleinen Blätter, welche rundlich sind; auch die Früchte sind rund. Beide dienen als Arznei.

Plin. 25, 13, 92. Manche nennen den Gauchheil [anagallis] Korchorus u. s. w.

4) Lotos-Diospyros,

Diospyros Lotos, Linné. — Ein schöner Baum mit fast kirschgroßen, eßbaren Beeren, der im Morgenland, in Nord-Afrika und

Italien heimisch ist. Im letzteren Lande heißt er noch jetzt loto africano, auch guajacana, albero di S. Andrea. — Im südlichen Griechenland wächst er jetzt, wie Fraas sagt, nicht.

Colum, de r. r. 7, 9, 6. Für das Schweinevieh sind Wälder sehr erwünscht, worin Eichen, Buchen, Lotos [lotus] und andre Bäume mit nährenden Früchten wachsen.

Plin. 16, 30, 53. Der Lotos [lotos], welcher auch Griechische Bohne [faba gräca] heißt, ist ein Waldbaum, und hat davon den Namen Lotos, weil die Frucht kirschenartig süß schmeckt. Der Stamm ist astlos, nicht gar hoch, die Krone aber hat üppige, weithin schattende Aeste; deswegen hat man ihn gern bei Häusern, und um so lieber, weil seine Blätter im Herbste fallen, und die Sonne im Winter frei durch die Zweige scheinen kann. Die Rinde hat ein ausgezeichnet schönes Ansehn; sie dient, um Felle, die Wurzel dient, um Wolle zu färben.

5) Ebenholz.

Dieses von jeher sehr beliebte, schwarze, schwere, feste, eine herrliche Politur annehmende Holz kommt aus Ostindien, auch aus Afrika, vorzugsweis von Bäumen der linnéischen Gattung Diospyros, namentlich D. Ebenum, L.; auch liefert Maba Ebenus, Sprengel, auf den Molukken Ebenholz. Bei den jetzigen Italiänern heißt das Holz legno d'ebano.

Herodot. 3, 97 u. 114. Die Abgaben, welche die an Aegypten grenzenden Neger dem Perserkönig Darius alle 2 Jahre entrichteten und noch entrichten, bestehn in Gold, 200 Stämmen [φάλαγξ] Ebenholz [ἔβενος], 5 Negerknaben und 20 großen Elephantenzähnen. — Ueberhaupt ist das Negerland reich an Gold, Elephanten und Ebenholz.

Theophr., H. pl. 4, 4, 6. Ein eigenthümlicher Baum Indiens ist der Ebenholzbaum [ἐβένη]. Uebrigens gibt es davon 2 Arten, wovon die seltnere, mit glattem Stamm[90]), schönes, die häufige[91]), ein Strauch, schlechtes Holz liefert. Die schöne Farbe des Ebenholzes ist von Natur vorhanden, und erscheint nicht erst beim Aufbewahren.

Virgil., Georgic. 2, v. 117. In Indien wächst das schwarze Ebenholz [ebenum].

[90]) Diospyros Ebenum, Linné. — [91]) Anthyllis cretica, Linné.

Strabo 15, 1; 17, 2. In Indien wächst das Ebenholz; — auch pflegen die Indier sich mit glatten Walzen von Ebenholz zu streichen, weil sie Das für gesund halten. — Auch in dem an Aegypten grenzenden Negerlande wächst Ebenholz nebst Palmen u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 129. Für das beste Ebenholz [ἔβενος] gilt das aus dem Negerland stammende schwarze, aderlose, das so glatt ist wie polirtes Horn, und zerbrochen wie eine dichte Masse erscheint. Gekaut schmeckt es beißend und schwach zusammenziehend. Auf Kohlen gelegt brennt es mit Wohlgeruch und ohne Rauch. Frisch an's Feuer gebracht brennt es, wegen seines Oelgehaltes, an; an dem Wetzstein gerieben wird es blaßgelblich. Es gibt auch indisches Ebenholz, welches weiße und gelbliche Striche und Flecke hat, aber das schwarze ist besser. Manche Leute verkaufen Holz vom Maulbeerbaum [ξύλον συκάμινον] oder von Mimosen [ξύλον ἀκάνθινον] statt Ebenholzes, weil es durch seine Aehnlichkeit täuscht. Das Ebenholz wird gegen einige Krankheiten in Anwendung gebracht.

Plin. 6, 30, 35, §. 197. Im südlich von Aegypten gelegenen Negerland bildet vorzüglich der Ebenholzbaum [ebenus, hebenus] die Wälder.

Plin. 12, 4, 8 u. 9; ferner 25, 11, 52. Virgil preist Indien als die Heimath des Ebenholzes; Herodot sagt, daß die Neger Ebenholz als Abgabe nach Persien bringen. — In Rom hat zuerst Pompejus der Große, und zwar bei dem Triumphe über Mithridates, Ebenholz gezeigt. — Dieses Holz wird auch als Arznei verwendet.

6) Storaxbaum,

Styrax officinalis, Linné. — Wächst in Syrien, Klein-Asien, Griechenland, wo er jetzt ἄγρια κυδωνιά heißt, liefert das Storax-Harz. — Letzteres heißt jetzt italiänisch storace.

Theophr., II. pl. 9, 7, 3. Der Storax [στύραξ] dient als Gewürz.

Strabo 12, 3 (pag. 196, ed. Tzschucke). Hoch auf dem Rücken des Taurus-Gebirges, bei der Stadt Selge, wächst der Storaxbaum [στύραξ] in großer Menge. Von ihm kommen die Storax-Lanzenschäfte, welche denen von Kornellen [ἀκόντισμα κρανέινον] ähnlich sind. In den Stämmen dieser Bäume wohnt eine Art Holzwürmer. Diese bohren sich Gänge bis durch die Rinde, und aus diesen fällt dann das Wurmmehl, welches sich an der Wurzel

sammelt. Danach tröpfelt auch eine Flüssigkeit heraus, welche wie Gummi leicht zusammenbäckt. Sie vermischt sich am Boden mit dem Wurmmehl und mit Erde; ein Theil aber bleibt am Stamme und rein. Auch der am Boden liegende unreine Storax wird gesammelt; er riecht besser als der reine, ist aber in andrer Hinsicht schwächer. Er wird insbesondre zum Räuchern gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 79. Der Storax [στύραξ] tröpfelt aus einem Baume, welcher dem Quittenbaum [κυδωνία] ähnlich ist. Für den besten gilt der gelbe, fette, harzige, welcher weißliche Klümpchen enthält, recht lange wohlriechend bleibt, und beim Erweichen eine honigartige Feuchtigkeit ausschwitzt. So ist der syrische aus Gabale, ferner der aus Pisidien und Cilicien. Der dunkelfarbige, zerreibliche, kleienartige taugt nichts. Selten ist der durchsichtige, gummi- und myrrhenartige [κόμμει ἐοικώς, σμυρνίζων]. Man verfälscht den Storax mit dem aus dem Baume kommenden Wurmmehl, dem man Honig, Bodensatz von Iris und sonst Allerlei beimischt. Es gibt auch Leute, welche Wachs und Talg mit Gewürzen und Storax an der heißen Sonne kneten, dann durch ein weites Sieb in kaltes Wasser treiben, wodurch wurmartige Stücke entstehn, die als Wurmstorax verkauft werden und bei Unerfahrenen für ächten Storax gelten. — Der Storax hilft gegen mancherlei Uebel; man verbrennt ihn auch so, daß man viel Ruß gewinnt, den man ebenfalls braucht. Von Syrien wird auch die Storaxsalbe in Handel gebracht.

Plin. 12, 17, 40; 12, 25, 55; 24, 6, 15. Syrien erzeugt in der oberhalb Phöniciens gelegenen Gegend den Storax [styrax]; auch wird der von Pisidien, Sidon, Cypern und Cilicien gerühmt, nicht aber der von Kreta. Der beste ist der braunrothe, fettigzähe aus dem syrischen Amanus. Verfälscht wird der Storax mit Cedernharz und Gummi, auch mit Honig und bittren Mandeln. Vom besten kostet das Pfund 17 Denare. Der Storax wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Plutarch. de Lysandro 28.

w. Familie Heide-Pflanzen, Ericeen.

1) Gattung Heide,

Erica, Linné. — Als in Griechenland heimisch gibt Fraas die Er. multiflora, L., Er. verticillata, Er. mediterranea, L., Er. arborea, L., an, wovon die erstgenannte Art am häufigsten,

keine aber ganze Strecken dicht überziehend anzutreffen ist. Die Baum-Heide, Er. arborea, L., wird bis 10 Fuß hoch, und heißt noch jetzt ἐρείκη und ῥείκη. — In Nord-Italien finden sich dicht mit der Gemeinen Heide, Er. vulgaris, L., bewachsene große Strecken, und sie heißt noch erica, auch brentoli, crecchia, scopa. An vielen Orten wächst auch die Er. herbacea, L., und die Baum-Heide, Er. arborea, L., letztere unter dem Namen scopa arborea.

Nicander, Ther. v. 610, und Alexipharm., v. 451. [*Τανύφυλλος ἐρείκη* und *ἀνθεμόεσσα ἐρείκη*.]

Diosc. de m. m. 1, 117. Die Heide [*ἐρείκη*] ist ein buschiger Baum [*δένδρον θαμνῶδες*][92]), der Tamariske [*μυρίκη*][93]) ähnlich, aber weit kleiner. Aus ihren Blüthen holen die Bienen einen Honig, der gar nicht beliebt ist.

Plin. 24, 9, 39. Erice nennen die Griechen einen Strauch, welcher der Tamariske [myrice] ähnlich, wie Rosmarin gefärbt ist, fast eben solche Blätter hat, die Schlangen verscheuchen soll.

2) Erdbeerbaum,

Arbutus Unedo, Linné. — In Griechenland heimisch und *κουμάρια* genannt; — in Italien ebenfalls wild und arbuto, albatro, corbezzolo, rossello, bei Verona fraghe de montagna genannt.

Theophr., H. pl. 3, 16, 4. Der Erdbeerbaum [*κόμαρος*], welcher die eßbare Frucht trägt, die man Memaikylon [*μεμαίκυλον*] nennt, ist nicht gar groß, hat eine glatte Rinde; das Blatt hält die Mitte zwischen Eichen- und Lorbeerblatt. Er blüht im Pyanepsion[94]). Die Blüthen hängen in Trauben an den Zweigspitzen. An Gestalt und Größe gleicht jede Blüthe einer länglichen Myrtenblüthe, dabei ist sie gestaltet wie eine halbirte Eierschale. Hat sie abgeblüht, so erscheint ihre Basis [*πρόσφυσις*] durchlöchert, und der Fruchtknoten [*τὸ ἀπανθῆσαν*] wie eine kleine Säule. Die Frucht reift [*πεπαίνεσθαι*] ein Jahr lang, so daß sie oft noch da ist, wenn die neuen Blüthen erscheinen.

Virgil., Ecl. 3, 82; Georg. 1, 148 et aliis locis. [Arbutus.]

---

[92]) Erica arborea, Linné. — [93]) Tamarix, Linné.

[94]) Im November.

Varro de r. r. 2, 1, 4. Die Erdbeerbaumfrucht [arbutum] hat zu den ersten Speisen des Menschengeschlechtes gehört.

Colum. de r. r. 7, 9, 6; 8, 10, 4. Der Erdbeerbaum [arbutus] ist in Wäldern willkommen, in welchen Schweine weiden; — seine Frucht dient in Vogelhäusern den Dresseln als Nahrung.

Diosc. de m. m. 1, 175. Der Erdbeerbaum [κόμαρος] ist dem Quittenbaum [κυδωνία] ähnlich, aber schmalblättrig, die Früchte sehn aus wie Schlehenpflaumen [κοκκόμηλον], haben keinen Steinkern, und heißen Mimaikyla. Reif sind sie gelblich oder röthlich. Sie schmecken nicht sonderlich, bekommen dem Magen schlecht, verursachen Kopfweh.

Plin. 15, 24, 28. Die Erdbeeren [terrestre fragum] sind ganz anders gebaut als die mit ihnen verwandte Erdbeerbaumfrucht [unedo], welche an einem Strauche wächst. Die Frucht bedarf ein ganzes Jahr, um reif zu werden, und bleibt, bis die neuen Blüthen erscheinen [subnasci]. Sie steht nicht in Ehren, und hat davon ihren Namen, daß man's satt hat, wenn man Eine gegessen [unum edere]. Bei den Griechen heißt die Frucht Komaron und Memekylon; die Römer nennen den Strauch auch Arbutus. Nach Juba's Angabe wird er in Arabien 50 Ellen hoch.

Athen., Deipn. 2, 35 (p. 194, ed. Schweigh.). Asklepiades sagt von der Erdbeerbaumfrucht [μιμαίκυλον], daß man Kopfweh bekommt, wenn man 7 Früchte davon ißt, u. s. w.

3) Andrachle,

Arbutus Andrachne, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt ἀγριοκουμαριά genannt.

Theophr., H. pl. 3, 16, 5. Die Andrachle [ἀνδράχλη, auch ἀνδράχνη geschrieben] hat Blätter und Früchte wie der Erdbeerbaum, ist nicht gar groß, die Rinde ist glatt und zerrissen.

Plin. 13, 22, 40. Das Wort Andrachne bezeichnet ein Kraut, welches auch Porcillaca heißt; — dagegen bezeichnet das nur um einen Buchstaben verschiedne Wort Andrachle einen Waldbaum, der nicht in der Ebne wächst und dem Erdbeerbaum [unedo] ähnlich ist; seine Blätter sind kleiner als beim letzteren, zugleich immergrün.

4) Heidelbeere,

Vaccinium Myrtillus, Linné. — Wächst nach Sibthorp's

Angabe am bithynischen Olymp. — Auf den bedeutenden Höhen Nord-Italiens ist sie häufig, und heißt mirtillo, baccole.

Theophr., II. pl. 3, 17, 4. Der Weinstock des Ida [ἄμπελος τῆς Ἴδης] wächst um Phalakrä, ist strauchartig und hat kleine Zweige [θαμνώδης ῥαβδίοις μικροῖς], die ellenlang werden. An diesen hängen zur Seite schwarze Beeren [ῥάξ], so groß wie Bufbohnen [κύαμος] und süß. Inwendig sind sie weich. Das Blatt ist rund, ungetheilt, klein.

Virgil., Eclog. 2, v. 18; 10, v. 39. Schwarze Heidelbeeren [Vaccinium nigrum].

Vitruv. de archit. 7, 14. Die Färber bedienen sich der Heidelbeere [vacinium], um eine schöne Purpurfarbe zu gewinnen [93]).

Ovid., Tristium 1, 1, v. 5. Der Purpursaft der Heidelbeere [vaccinium] paßt nicht für ein Buch, deß Inhalt nur Jammer ist.

Plin. 16, 18, 31. Die Heidelbeere [vaccinium] säet man in Italien in der Nähe des Wassers und nur für Sklaven an; in Gallien gibt man damit selbst den Sklavenkleidern eine Purpurfarbe.

5) Pontische Azalea,

Azalea pontica, Linné. — Wächst an den südlichen und östlichen Ufern des Schwarzen Meeres in Menge, dient unsren Gärten zur Zierde, riecht balsamisch, ist aber giftig. Man schreibt dieser Pflanze die betäubende Eigenschaft des pontischen Honigs zu (Tournefort in act. acad. paris. 1704, p. 345; iter gall. 2, p. 101; Lambert, Recueil de voy. au Nord 7, p. 137; Schriften der berl. Naturforschenden Gesellsch. 1732, vol. 3, p. 475; Klaproth, iter caucas. 1, p. 455; Diosc., ed. Sprengel, tom. 2, pag. 453); auch hat man beobachtet, daß am Kaukasus Ziegen, welche davon gefressen, nicht selten sterben. — Das Rhododendron ponticum, Linné, ist wohl unschädlich.

Von dem erschrecklichen Unheil, welches der pontische Honig unter seiner Armee angerichtet, spricht Xenophon, Anabasis 4, 8, 19; dessen giftige Eigenschaften erwähnen ferner Aristot., Mirab.

93) Sie werden auch noch jetzt, z. B. von den Bewohnern des Thüringer Waldes, zum Färben benutzt.

auscult., c. 17, p. 43, ed. Beckm.; Diodorus Siculus, lib. 14, p. 663, ed. Wesseling. — Strabo 12, 18 (p. 88, ed. Tzschucke) erzählt, daß am Pontus das wilde Volk der Heptakometen wohne, und daß diese dereinst sogar 3 Kohorten des Pompejus niederhieben, nachdem sie dieselben mit dem giftigen Honig traktirt. — Diosc. de m. m. 2, 103 gibt als Hauptsitz des giftigen Honigs Herallea im Pontus an. — Plin. 21, 13, 45 sagt, „die giftige Eigenschaft des pontischen Honigs solle vom rhododendron kommen". — Dieser Name bedeutet sonst den Oleander, Nerium Oleander, und man kann an dieser Stelle beliebig annehmen, daß Plinius diesen oder die Azalea pontica, L., oder das Rhododendron ponticum, L., gemeint.

Jedenfalls kann man annehmen, daß Plin. 21, 13, 44, §. 74 die Pontische Azalea unter dem Namen aigolethron (Ziegentod) meint, wobei zu bemerken, daß schon Antigonus Carystius um's Jahr 270 vor Christo das αἰγόλεθρον nennt.

C. Ordnung mit mehrblättriger Krone.

a. Familie Dolden-Pflanzen, Umbelliferen.

1) Gattung Mannstreu,

Eryngium, Linné. — In Griechenland kommt die Strand-Mannstreu, Er. maritimum, Linné, vor, ferner Er. viride, Link, und Er. gräcum. Sie heißen jetzt ἀγκαθιά und φιδάγκαθα, auch ißt man von den 2 letztgenannten Arten die jungen Wurzelblätter. — In Nord-Italien wächst die Feld-Mannstreu, Er. campestre, L., und heißt noch jetzt eringio, auch calcatreppo.

Nicander, Ther. v. 645 u. 849. [Ἤρυγγος.]

Diosc. de m. m. 3, 21. Die Mannstreu [ἠρύγγιον] ist dornig. Ihre ganz jungen Blätter werden in Salzlake gelegt und gegessen; später werden sie zu dornig. An der Spitze der Zweige stehn kugelrunde Köpfchen, um welche spitzige, harte Dornen sternförmig stehn. Die Farbe der Köpfchen ist grün, oder blaßgelb, oder weiß, mitunter auch blau. Die Wurzel ist lang, äußerlich schwarz, innerlich weiß, daumensdick, wohlriechend und würzig. Die Pflanze wächst in Ebnen und an rauhen Stellen. Sie dient als Heilmittel.

Plin. 21, 15, 54; 22, 7, 8; 22, 8, 9. Die Mannstreu

[erynge und eryngion] ist gegen Schlangen- und andre Gifte sehr wirksam und dadurch berühmt, wird auch sonst vielfach als Arznei gebraucht, hat ferner zu albernen Behauptungen Anlaß gegeben. Bei den Griechen wird die Pflanze roh und gekocht verzehrt.

2) Sellerie,

Apium graveolens, Linné. — Wächst in Griechenland häufig an feuchten Stellen wild, und wird dann ἀγριοσέλινον genannt. In Gärten wird der Sellerie, wie Fraas sagt, häufig unter dem Namen σέλινα (als pluralis) kultivirt und gebraucht, nicht aber der wilde, welcher sehr bitter und ungenießbar ist. Der Sellerie ist ferner noch heut zu Tage bei den Griechen eine Glückspflanze, und wird nebst Knoblauch und Zwiebel in Zimmern aufgehängt, an Seidenwurmhürden gebunden, kleinen Kindern angehängt, u. s. w. — In Nord-Italien wird der an nassen Stellen wild wachsende Sellerie von den Landleuten gern gegessen, heißt apio, apio palustre, sedano, sellero, seleno, senelo, core, cuore. Der in Gärten für die Küche gezogne heißt sedano, sellero, seleno.

Homer., Odyss. 5, v. 72. Auf der Insel der Kalypso prangten mit Veilchen [ἴον] und Sellerie [σέλινον] bedeckte Wiesen, so weich und schön, daß sie selbst den Göttern wohlgefielen.

Theophr., H. pl. 7, 6, 3. [Ἐλειοσέλινον.]

Theocritus, Idyll. 13, v. 42. [Θάλλον σέλινον.]

Nicander, Ther. v. 597. [Ἐλεόθρεπτον σέλινον.]

Virgil., Eclog. 6, v. 98. Der göttliche Sänger Linus schmückte sein Haupt mit Blumen und bitterem Sellerie [apium].

Virgil., Georg. 4, v. 121. Die Ufer grünen von Sellerie [apium].

Colum. de r. r. 11, 3, 33. [Apium.]

Diosc. de m. m. 3, 67 u. 68. Der Garten-Sellerie [σέλινον κηπαῖον] wird in mehreren Fällen als Arznei gebraucht; — und der wilde Sellerie [ἐλειοσέλινον [96]] hat dieselben Kräfte, dieselbe Anwendung.

Plin. 19, 7, 37; 19, 8, 37; 19, 8, 46. Eine Sorte Sellerie [apium] wächst an feuchten Orten und heißt Helioselinon [97].

[96]) Bedeutet eigentlich Sumpf-Sellerie.

[97]) Siehe die vorige Anmerkung.

Der Garten-Sellerie hat theils dichtere und krausere, theils einzelne und glatte Blätter, dünnere oder dickere, heller oder purpurn gefärbte oder gefleckte Stämme. — In Achaia kränzt man die Sieger in den Nemeïschen Spielen mit Sellerie.

Plutarchus, Timol. 26. Wir pflegen Grabmäler mit Sellerie [σέλινον] zu schmücken.

Galen. de alim. facult. 2, 52 (p. 657, ed. Kühn) et aliis locis. [Σέλινον.]

Pallad. de r. r. 5, 3, 1. Im April wird der Sellerie [apium] an Stellen gesät, welche warm oder kalt, fett oder mager, jedenfalls aber feucht sind. Im Nothfall säet man ihn auch auf trocknen Boden, und fast in jedem Monate. Man kann es dahin bringen, daß die Selleriepflanzen [apius] größer werden, wenn man so viel Samen, als 3 Finger fassen können, in ein lose gewebtes Stückchen Leinwand thut, und dieses in einer Grube unter Erde bringt. Es verbinden sich dann die Keime aller Samen zu einer festen Masse [caput]. Um krausen Sellerie zu bekommen, stampft man die Samen vor der Aussaat, oder treibt über die hervorsprossenden Pflanzen eine Walze, oder tritt sie mit den Füßen nieder. Alte Selleriesamen keimen schneller als frische.

Geopon. 12, 23. [Σέλινον.]

3) Petersilie,

Apium Petroselinum, Linné. — Wächst in Thessalien und Macedonien wild, wird in Griechenlands Gärten jetzt unter dem Namen μακεδονῆσι, μαϊδανό, μυρωδιὰ πετροσέλινα gezogen. — In Sardinien wild, in Nord-Italien nur an sehr einzelnen Stellen, daselbst in Gärten als apio ortense, prezzemolo, petroselino.

Diosc. de m. m. 3, 70. Die Petersilie [σέλινον τὸ καὶ πετροσέλινον] wächst an steilen Abhängen in Macedonien. Der Samen ist wie beim Ammi [ἄμμι], aber angenehmer, scharf und gewürzhaft riechend. Er wird gegen Verdauungsfehler u. dgl. gebraucht.

Plin. 20, 12, 47. [Petroselinon.]

4) Großes Ammi,

Ammi majus, Linné. — Wächst in Griechenland und in Italien wild, hat Samen, welche ein schwaches Gewürz bilden, heißt

bei den jetzigen Italiänern ammi und comino nostrale. — Ist wohl das ammi des Plin. 20, 15, 58.

5) Kümmel,

Carum Carvi, Linné. — In Griechenland nicht heimisch; — auf den Höhen Nord-Italiens häufig, caro, carvi und comino tedesco genannt. Man ißt dort die jungen Pflanzen als Gemüse, und die Samen werden wie bei uns gebraucht.

Colum. de r. r. 12, 51, 2. Kümmel [carcum] dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 59. Der Kümmel [κάρος] ist ein kleiner, allbekannter Samen, welcher ein gutes Gewürz gibt; auch die Wurzel wird zur Speise gekocht.

Plin. 19, 8, 49. [Careon.]

6) Anis,

Pimpinella Anisum, Linné. — Diese morgenländische Pflanze wird jetzt in Griechenland wenig gebaut, heißt daselbst γλυκανθής, der Same γλυκάνισον und ἄνισον. — In Italien werden die Körner als granelli d'anice verhandelt; Apulien liefert sie von vorzüglicher Güte.

Nicander, Ther. v. 650. [Ἄννησον, auch hat eine Handschrift ἄννισσον.]

Colum. de r. r. 12, 51, 2. Beim Einmachen der Oliven dient Anis [anisum ägyptium] als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 58. Der Anis [ἄνισον] ist als Gewürz und als Arznei gesund. Der beste ist frisch, voll, ohne Staub, hat einen starken Geruch. Dem kretischen gibt man den Vorzug, ihm zunächst dem ägyptischen.

Plin. 20, 17, 72. Der Anis [anisum, auch ancsum geschrieben] gehört zu den Speisen, welche Pythagoras besonders empfohlen, und zwar sowohl roh als gekocht. Jedenfalls ist er grün und getrocknet an allen Speisen, die gewürzt werden, gut; er wird auch an die Bodenrinde der Brode gethan. Er gibt dem Athem einen guten Geruch, dem Gesichte ein jugendlicheres Ansehn, und erleichtert, über dem Kopfkissen so hängend, daß der Schlafende ihn riecht, schwere Träume. Er bewirkt auch tüchtige Eßlust, und so hat man ihn denn auch wegen seiner vortrefflichen Eigenschaften den Unübertrefflichen [aniceton] genannt.

Pallad. de r. r. 3, 24, 14; 4, 9, 17. Im Februar oder März wird der Anis [anisum] auf gut bearbeiteten, gedüngten Boden gesät.

7) Zweihäusige Pimpinella,

Pimpinella diöca, Linné (Trinia diöca, Gaud.). — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 4, 123. [Ψευδοβούνιον.]

8) Kleine Pimpinella,

Pimpinella Saxifraga, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien wild, wird dort καυκαλίδρα genannt, und die jungen Wurzelblätter werden als Gemüse gegessen. (S. Fraas, S. 149.)

Theophr., H. pl. 7, 7, 1. Die Kaukalis [καυκαλὶς] wird als Gemüse gegessen.

Diosc. de m. m. 2, 168. Die Kaukalis [καυκαλὶς] heißt auch Kaukon und wildes Daukon, wird roh und gekocht gegessen, wirkt etwas arzneilich.

Plin. 22, 22, 40. Die Kaukalis [caucalis] sieht dem Fenchel ähnlich, wird gegessen, hat aber auch arzneiliche Kraft.

9) Wasser-Merk,

Sium latifolium, Linné. — In Griechenland und Italien wild, dort νεροσέλινα, hier erba cannella genannt.

Homer., Odyss. 5, v. 72. [Σίον.]

Diosc. de m. m. 2, 153. [Σίον τὸ ἐν ὕδασιν.]

Plin. 22, 22, 41. Das Kraut Sion [sion, sium] ist breiter als Sellerie [apium], auch fetter und dunkler, wächst am Wasser, trägt vielen Samen, schmeckt wie Kresse [nasturtium], hat arzneiliche Kräfte.

Galen. de alim. facult. 2, 52 (pag. 637, ed. Kühn).

10) Zuckerwurzel,

Sium Sisarum, Linné. — Stammt aus dem östlichen Asien, wird jetzt in Griechenland, wie Fraas S. 144 sagt, nirgends gebaut, in Italien dagegen wie bei uns für die Küche und noch sisaro genannt.

Colum. de r. r. 10, v. 114; 11, 3, 18 und 35. Die Zuckerwurzel [siser] wird im August auf tief gegrabenen, gedüngten Boden gesät.

Diosc. de m. m. 2, 139. Die Zuckerwurzel [σίσαρον]

ist allgemein bekannt; die Wurzel schmeckt gekocht gut, bekommt dem Magen gut, vermehrt den Appetit.

11) Gattung Hasenohr,

Bupleurum, Linné. — Fraas nennt 2 Arten, welche in Griechenland wild wachsen und von den Alten genannt sein können; — in Nord-Italien kommen nach Pollini 14 Arten der linné'schen Gattung Bupleurum vor, und unter diesen heißt das auch bei uns häufige B. rotundifolium, L., noch jetzt bupleuro, auch cinquefoglio giallo.

Die Stellen der Alten, welche man hierher ziehn kann, sind: Hippocr., morb. mul. p. 619, ed. Genev. [βούπρηστις]; Theophr. 7, 7, 3 [βούπρηστις]; Nicander, Ther. v. 585 [βούπλευρος]; Diosc. 3, 5, 4 [αἰθιοπικὸν σέσελι]; Plin. 22, 22, 35 [bupleuron]; Plin. 22, 22, 36 [buprestis].

12) Pimpinell-Oenanthe,

Oenanthe pimpinelloïdes, Linné. — Wächst in Nord-Italien wild, heißt jetzt filipendula aquatica. Auf sie kann man die önanthe bei Plin. 21, 24, 95 beziehn.

13) Fenchel,

Föniculum officinale, All. (Anethum Föniculum, Linné). — In Griechenland häufig wild, bis 8 Fuß hoch werdend, noch jetzt μάραθρον genannt; — in Italien ebenfalls wild, auch auf Feldern angebaut, jetzt finocchio und bei Verona fenocio genannt.

Theophr., H. pl. 6, 1, 4. [Μάραθρον.]

Colum. de r. r. 12, 51, 2. Beim Einmachen der Oliven dient Fenchelsamen [semen föniculi] als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 74. Von Fenchel [μάραθρον] wird das Kraut oder der Samen gegessen, um die Milch zu vermehren. Der letztere bekommt dem Magen gut. Man zieht auch aus der Pflanze und deren Samen den Saft, um ihn für schwache Augen anzuwenden.

Plin. 8, 27, 41; 19, 9, 56; 20, 23, 95. Die Schlange bekommt im Winter eine neue Haut, und streift die alte durch Hülfe des Fenchels [feniculum][98]) ab. — Den Menschen dient der

[98]) Bedarf zur Häutung des Fenchels nicht.

Fenchel als Gewürz; — auch wird er zur Stärkung schwacher Augen gebraucht, worauf man durch die Beobachtung, daß ihn die Schlangen zu diesem Zwecke verwenden, gekommen.

Galen. de alim. facult. 2, 57 (p. 641, ed. Kühn). Der Fenchel [μάραθρον] wächst wild, wird aber auch angesät, und nicht bloß als Gewürz, sondern auch als Speise benutzt, zu welchem Zwecke man die Pflanze für's ganze Jahr in Essig oder eine Mischung von Essig und Salzwasser legt.

Pallad. de r. r. 3, 24, 9. Den Fenchel [fôniculum] säet man im Februar auf einer sonnigen und etwas steinigen Stelle.

Geopon. 19, 29. Oliven, welche eingemacht werden, würzt man mit Fenchel [μάραθρον].

14) Gattung Sesel,

Seseli, Linné. — Das massalische Sesel i [σέσελι τὸ μασσαλεωτικὸν] des Diosc. 3, 53, und das seselis des Plin. 8, 32, 50 kann man auf den Gewundnen Sesel, Seseli tortuosum, L., welcher in Albanien und in Piemont wächst, beziehn. — Das zweite Hippomarathron [ἕτερον ἱππομάραθρον] des Diosc. 3, 75 kann man auf Seseli Hippomarathrum, L., beziehn, welches gleichfalls in Griechenland und Piemont wächst.

15) Kretische Athamanta,

Athamanta cretensis, Linné. — Wächst auf den Höhen Nord-Italiens, kann die erste Art des Daukus [δαῦκος] bei Diosc. 3, 76 sein.

16) Bärwurz,

Meum athamanticum, Jacquin (Athamanta Meum, L.), wächst ebenfalls auf den Höhen Nord-Italiens, ist wohl das athamantische Meum [μῆον ἀθαμαντικὸν] des Diosc. 1, 3; eben so das meum athamanticum des Plin. 20, 23, 94.

17) Strand-Krithmum,

Crithmum maritimum, Linné. — Wächst in Griechenland, wo es ἁλμυρὰ heißt, — und in Nord-Italien, wo die in Essig eingelegten Blätter zur Speise dienen, und finocchio marino (Seefenchel) heißen.

Colum. de r. r. 12, 7, 1 u. 2; 12, 13, 2. [Battis, olus cordum.] Wird zum Verspeisen eingemacht.

Diosc. de m. m. 2, 156. [Κρίθμον, κρίταμον.] Wird roh, gekocht, oder in Salzwasser eingemacht gegessen.

Plin. 26, 8, 50. [Crethmon, auch chretmon, cretamon nach andren Handschriften.]

18) Liebstöckel,

Angelica Levisticum, All. (Ligusticum Levisticum, Linné). — Auf Höhen Nord-Italiens hier und da wild, auch in Gärten als Arznei gezogen, levistico und ligustico genannt.

Colum. de r. r. 12, 59, 5. [Ligusticum.] Wird nebst andren gewürzhaften Kräutern für die Küche eingemacht.

Plin. 19, 8, 50. Der Liebstöckel [ligusticum] wächst in Ligurien wild und hat davon den Namen. Uebrigens wird er überall in Gärten gezogen, heißt auch panax.

19) Gemeine Ferula,

Ferula communis, Linné. — In Griechenland heimisch, καλάμι und ἀνάρθηκας genannt; — in Süd-Italien ebenfalls heimisch, noch ferula genannt, im nördlichen fast gänzlich fehlend. — Die Ruthen dieser Pflanze sind sehr zäh, deren Mark wird, wenn es trocken ist, als Zunder gebraucht.

Theophr., H. pl. 6, 2, 7. [Νάρθηξ.]

Diosc. de m. m. 3, 81. [Νάρθηξ.]

Plin. 7, 56, 57, §. 198. Prometheus soll die Kunst erfunden haben, Feuer in einer Ferula [ferula] aufzubewahren.

Plin. 13, 22, 42; 20, 23, 98. Die Ferula heißt bei den Griechen Narthex, hat einen knotigen, auswendig festen, inwendig mit lockrem Mark gefüllten Stamm; die Blätter kommen aus den Knoten. Keine Pflanze gibt so leichte Stöcke; deswegen dienen diese alten Leuten als Stütze. — Gekocht oder eingemacht ist die Pflanze eßbar, auch dient sie als Arznei.

20) Knotenblüthige Ferula,

Ferula nodiflora, Linné. — In Griechenland und Italien wild. — Ist wohl die Narthekyia [ναρθηκυῖα] des Theophr. 6, 2, 7, die narthecyia des Plin. 13, 22, 42.

21) Galban-Ferula,

Ferula Ferulago, Linné. — Wächst auf Kreta, in Nord-Afrika,

Klein-Asien. Liefert ein Gummiharz, das Galbanum, welches als Arznei dient.

Theophr., H. pl. 9, 1, 2. [Χαλβάνη.]

Nicander, Ther. v. 938. [Χαλβανὶς ῥίζα.]

Diosc. de m. m. 3, 87. Das Galbanharz [χαλβάνη] ist der Saft [ὀπὸς] einer in Syrien wachsenden Ferula [νάρθηξ], welche von Einigen auch Metopion genannt wird. Das beste ist dem Weihrauch ähnlich [λιβανοειδής], knorplig, rein, fett, nicht holzig, hat auch eine kleine Beimischung des Fenchelsamens; der Geruch ist stark. Man verfälscht das Galbanum mit gemeinem Harz [ῥητίνη], geschrotnen Hülsenfrüchten [ἐρεγμὸς] und Ammoniak-Gummi [ἀμμωνιακόν]. Es hat erwärmende, anziehende und zertheilende Eigenschaften, wird äußerlich und innerlich gebraucht. Will man es reinigen, so schmilzt man es in siedendem Wasser, wo dann die schmutzigen Theile obenauf schwimmen. Auch bindet man das Galbanum in ein reines, lose gewebtes Stückchen Leinwand, hängt dieses so in ein ehernes oder irdnes Gefäß, daß es die Wände nicht berührt, deckt das Gefäß zu, und senkt es in kochendes Wasser. Nun fließt das reine Galbanum aus dem Säckchen, während die unreinen Theile zurückbleiben.

Plin. 12, 25, 56; 24, 5, 13. Das Amanus-Gebirge in Syrien liefert das Galbanum [galbanum], ein Harz, welches, wie die Staude, von der es stammt, auch Stagonitis heißt. Es dient als Heilmittel, das Pfund kostet 3 Denare.

22) Persische Ferula,

Ferula persica, Linné. — Wächst in Persien, gibt wahrscheinlich das Sagapenum, ein knoblauchartig riechendes Gummiharz.

Diosc. de m. m. 3, 85. Das Sagapenum [σαγάπηνον] ist der Saft einer der Ferula ähnlichen Pflanze und kommt aus Medien. Das beste ist durchscheinend, auswendig gelblich, inwendig weiß, der Geruch hält die Mitte zwischen Teufelsdreck [σίλφιον] und Galbanum; der Geschmack ist scharf.

Plin. 12, 25, 56. [Sacopenium, nach einer Handschrift auch sagapenum.]

23) Stink-Asand,

Ferula Asa fötida, Linné. — In Persien bei Herat und Disgun wachsend; liefert den knoblauchartig riechenden Teufelsdreck.

Diosc. de m. m. 3, 84. Der vom medischen und syri-

schen Silphion [σίλφιον] kommende, fest gewordene Saft hat einen durchdringenden Geruch, und wird gegen sehr viele Leiden angewandt[99]).

Plin. 19, 3, 15. Aus Persien, Armenien und Medien kommt der dem cyrenaïschen Silphium ähnliche eingedickte Saft, welchen man laser nennt.

24) Opopanax-Ferula,

Ferula Opopanax, Sprengel. — In Griechenland heimisch, jetzt πολύκαρπον, ἀμπελόνα, κοφτιά genannt.

Diosc. de m. m. 3, 48. Das Panakes Herakleion [πάναχες Ἡράκλειον], aus welchem ein Saft gewonnen wird, den man Opopanax [ὀποπάναξ] nennt und gegen viele Uebel gebraucht, wächst vorzüglich in Böotien und dem arkadischen Psophis, wird aber auch, weil der Saft mit Gewinn verkauft werden kann, in Gärten gebaut. Uebrigens wächst die Pflanze auch in Macedonien und dem libyschen Cyrene.

Plin. 20, 24, 100. [Opopanax.]

25) Gemeiner Haarstrang,

Peucedanum officinale, Linné. — In Griechenland sehr einzeln; — in Nord-Italien an verschiednen Stellen, noch jetzt peucedano, auch finocchio porcino genannt.

Theophr., H. pl. 9, 14, 1. [Πευκέδανον.]

Nicander, Ther. v. 76 u. 82. [Πευκέδανον.]

Diosc. de m. m. 3, 82. Der Haarstrang [πευκέδανος] hat einen schlanken Stamm wie der Fenchel [μάραθρον]. Um die Wurzel hat er einen tüchtigen Schopf [κόμη]; die Blüthe ist gelb, die Wurzel schwarz, riecht stark und ist voller Saft. Die Pflanze wächst auf schattigen Bergen. Man gewinnt den Saft [ὀπίζειν] folgendermaßen: Man schneidet die zarte Wurzel ab, und läßt den Saft im Schatten hervorquellen, denn in der Sonne schwindet er bald. Beim Sammeln bewirkt er Kopfweh und Schwindel, wenn man nicht vorher Nase und Kopf mit Rosenöl gesalbt hat. Eine Wurzel, aus welcher der Saft geflossen, ist dann unbrauchbar. Der Stamm gibt auch Saft, jedoch wirkt dieser nicht so kräftig. Zuweilen hängen

---

99) Das cyrenaïsche Silphium desselben Kapitels im Dioskorides ist Thapsia Silphium, Vivian.

auch an den Stämmen oder Wurzeln von selbst ausgeflossene und verhärtete Tropfen. Der beste Saft kommt aus Sardinien und Samothracien, riecht stark, ist gelblich, schmeckt brennend. Er dient gegen allerlei Leiden.

Plin. 25, 9, 70. [Peucedanon.]

26) Hirschwurz,

Peucedanum Cervaria, Lapeyrouse (Athamanta Cervaria, L.); — wächst in Griechenland und ganz Italien, könnte der zweite Daukus [δαῦκος] des Diosc. 3, 82 sein.

27) Ammoniak-Dorema,

Dorema ammoniacum, Don. — Der Saft dieser in Armenien und Nord-Persien wachsenden Dolden-Pflanze liefert ein Gummiharz, welches unter dem Namen Ammoniakgummi in die Apotheken kommt. — Es wird auch jetzt noch Ammoniakgummi von Alexandria aus in Handel gebracht, auch eine schlechte Sorte davon in Marokko gewonnen, so daß es wahrscheinlich ist, daß verschiedne Pflanzen es liefern.

Plin. 12, 23, 49; 24, 6, 14. Die Sandwüsten des unterhalb des Negerlandes gelegenen Afrika's liefern uns das Ammoniakgummi [Hammoniaci lacryma]. Es kommt von einem Baume, der beim Orakel des Jupiter Hammon wächst, heißt auch metopion, und quillt wie andres Harz oder Gummi in Tropfen hervor. Es gibt zwei Sorten; die beste ist zerbrechlich, die andre fett und harzig, und heißt auch Phyrama. Das Pfund des besten kostet 40 As. — Es erwärmt, zertheilt, löst auf, dient gegen allerlei Leiden.

28) Dill,

Anethum graveolens, Linné. — In Griechenland und Italien wild, in letzterem noch aneto genannt.

Virgil., Eclog. 2, v. 48. Angenehm riechender Dill [anethum].

Diosc. de m. m. 3, 60. Vom Dill [ἄνηθον τὸ ἐσθιόμενον] braucht man die Dolde und den Samen als Mittel, die Milch zu vermehren, die Verdauung zu verbessern; zu viel und zu oft genossen schwächt er jedoch.

Plin. 20, 18, 74. [Anetum.]

Pallad. de r. r. 3, 24, 5. Im Februar säet man den

Dill [anethum]; er verträgt jedes Klima; allein das laue ist ihm am liebsten. Fehlt es an Regen, so gießt man. Man darf ihn nicht dicht säen. Manche bedecken den Samen gar nicht mit Erde, weil sie glauben, kein Vogel gehe daran.

29) Gemeiner Pastinak,

Pastinaca sativa, Linné. — In Griechenland jedenfalls sehr selten; — in Nord-Italien noch pastinaca, auch pastinaca domestica genannt, häufig wild, aber auch nicht selten für die Küche gebaut. (Die Möhre heißt in Italien pastinaca selvatica.)

Diosc. de m. m. 3, 73. Der Pastinak [ἐλαφοβόσκον] ist eine Doldenpflanze mit Blättern, die 2 Finger breit und dabei sehr lang, zurückgebogen, und etwas rauh sind. Der Stamm hat mehrere Aeste, welche Dolden tragen, welche denen des Dills ähnlich sind, gelbliche Blüthen und Samen wie Dill haben. Die Wurzel ist etwa 3 Finger lang, einen dick, weiß, süß, eßbar. Auch der junge zarte Stamm wird als Gemüse gegessen. Man sagt, die Hirschkühe fräßen die Pastinakwurzel als Schutzmittel gegen Schlangenbiß, und gibt deswegen zu gleichem Zwecke auch den Menschen die Samen in Wein.

Plin. 19, 5, 27. Die zweite Art von pastinaca.

Plin. 22, 22, 37; 25, 8, 52. [Elaphoboscon.]

30) Gemeiner Bärenklau,

Heracleum Sphondylium, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in Nord-Italien häufig, panace und panace erculeo genannt. — Auf diese Pflanze bezieht man folgende Stellen: Diosc. 3, 80 [σφονδύλιον]; Plin. 12, 26, 58; 24, 6, 16 [spondylion].

31) Tordylium,

Tordylium officinale, Linné. — Ist in Griechenland und im südlichen Italien häufig, wird andren Gemüsen beigemischt.

Diosc. de m. m. 3, 56. [Τορδύλιον, τόρδυλον, σέσελι κρητικόν.]

Plin. 24, 18, 17. [Tordylos.]

32) Kuminum

(Römischer Kümmel), Cuminum Cyminum, Linné. — Die Samen dieser Pflanze sind in Griechenland unter dem Namen κύμινο

als Gewürz sehr gebräuchlich, und werden meist aus Smyrna bezogen. In Italien werden sie gleichfalls stark verhandelt und unter den Namen comino und cymino verkauft.

Theophr., H. pl. 7, 3, 2 u. 3. Das Kuminum [κύμινον] trägt schmale, gestrichelte Samen in reichlicher Menge, wird für die Küche gebaut, und vorgeschrieben, daß man bei der Aussaat fluchen und schimpfen soll.

Nicander, Ther. v. 601. [Κύμινον.]

Colum. de r. r. 12, 51, 2. [Cyminum.] Dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 61. Das Kuminum [κύμινον τὸ ἥμερον] schmeckt gut, vorzüglich das äthiopische, welches Hippokrates das königliche nennt; nach ihm folgt an Güte das ägyptische, und dann die übrigen Sorten. Es wächst im asiatischen Galatien, in Cilicien, bei Tarent und an mehreren andren Orten. Es dient als Gewürz und als Heilmittel [100].

33) Garganische Thapsia,

Thapsia garganica, Linné. — In Griechenland häufig, noch jetzt θαψιά genannt, auch πολύκαρπος, ἠγλήγορα; in Nord-Afrika ebenfalls heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 9, 1. [Θαψία.]

Nicander, Ther. v. 529; Alexiph. v. 570. [Θάψος.]

Celsus de med. 6, 4. [Thapsia.]

Diosc. de m. m. 4, 154. Die Thapsia [θαψία] hat ihren Namen davon, daß man sie zuerst auf der Insel Thapsus gefunden haben soll. Sie sieht einer Ferula ähnlich, hat Blätter wie Fenchel, dient vielfach als Arznei.

Plin. 13, 22, 43. Die Thapsia [thapsia] ist der Ferula ähnlich, hat einen hohlen Stamm, die Höhe eines Stockes, Samen wie die Ferula und eine weiße Wurzel. Macht man Einschnitte in sie, so kommt ein Milchsaft [lac] heraus; stößt man sie, so bekommt man Saft [succus, in den besten Handschriften sucus geschrieben]. Auch die Schale wird benutzt. Alle diese Theile sind giftig, und für die Leute, welche diese Wurzeln graben, gefährlich. Weht ihnen nämlich die Luft die Ausdünstung derselben nur im Geringsten zu, so schwillt der Körper und im Gesicht bekommt man die Rose, wovor

---

[100]) Wie das cuminum des Plin. 20, 14, 57 zu erklären, bleibt ungewiß.

man sich jedoch dadurch zu schützen sucht, daß man es im Voraus mit Wachssalbe überzieht. Dennoch wird diese giftige Pflanze als Heilmittel verwendet. Am heftigsten wirkt die afrikanische Thapsia. Manche machen zur Erntezeit Einschnitte in den Stamm, höhlen auch die Wurzel aus, so daß sich Saft ansammelt, den sie wegnehmen, wenn er trocken ist. Andre stoßen die Blätter, den Stamm, die Wurzel in einem Mörser, trocknen den Saft an der Sonne, und bilden aus ihm kleine Kuchen. Kaiser Nero hat diesen Saft im Anfang seiner Regierung zu einer Art von Berühmtheit gebracht. Wenn nämlich sein Gesicht bei seinen nächtlichen Streifereien zerprügelt worden war, so bestrich er dasselbe mit Thapsiasaft, der mit Weihrauch und Wachs gemischt war, und zeigte sich am folgenden Tage, allen Gerüchten zum Trotz, mit heiler Haut. — Uebrigens ist es eine ausgemachte Sache, daß man in den Thapsiastengeln glimmendes Feuer am leichtesten aufbewahrt, und daß zu diesem Zwecke die ägyptischen den Vorzug haben.

34) Silphium-Thapsia,

Thapsia Silphium, Viviani. — Wächst in Nord-Afrika, besonders um Tripolis. — Bei den Alten stand die Pflanze hoch in Ehren; jetzt ist sie kaum noch zu finden, wahrscheinlich weil man sie durch die Jahrtausende hindurch fortgesetzte Verfolgung fast ausgerottet hat.

Herodotus 4, 169. In Libyen erstreckt sich das Silphium [σίλφιον] von der Insel Platea bis zur Mündung der Syrte.

Hippocrates de morbis 4 (p. 327, ed. Kühn). Es haben sich schon viele Leute vergeblich bemüht, in Jonien oder im Peloponnes Silphium [σίλφιον] zu ziehn, während es in Libyen von selbst wächst.

Aristophanes, Aves, v. 534. [Σίλφιον.]

Theophr., H. pl. 6, 3, 1. Das Silphium [σίλφιον] hat viele dicke Wurzeln; der Stamm ist dem der Ferula [νάρθηξ], das Blatt, welches Maspeton heißt, dem des Sellerie's [σέλινον] ähnlich; der Samen ist breit und blattartig, und heißt deswegen Blatt [φύλλον]. Durch den Genuß der im Frühjahr erscheinenden Silphiumblätter werden die Schafe gereinigt, ungemein fett, und ihr Fleisch bekommt einen unvergleichlich guten Geschmack. Nachher wächst der Stamm empor und schmeckt gekocht oder geröstet vortrefflich. Der Milchsaft [ὀπός] der Pflanze ist im Stamme anders als in der Wurzel; jener kommt als Kaulia, dieser als Rhizia in Handel. Die

Wurzel hat eine schwarze Rinde, welche man abschält. Der Saft wird durch Einschnitte, die man nach bestimmten Vorschriften macht, gewonnen. Die Leute, welche ihn nach dem Piräus bringen, mischen ihn zuvor mit Mehl, und schütteln ihn damit, wovon er die Farbe bekommt und vor Fäulniß geschützt wird. — Uebrigens wächst das Silphium in Libyen auf einer Fläche, die mehr als 4000 Stadien lang sein soll, das meiste bei der Syrte von den Euhesperiden an. Dabei hat es die Eigenschaft, daß es jeden angebauten Boden meidet. — Die Wurzel des Silphiums soll eine Elle lang oder etwas länger sein, und ihr Kopf sich fast bis über den Boden erheben. Der Samen (das sogenannte Phyllon) wird vom Winde zerstreut, geht noch in demselben Jahre auf und treibt Wurzel und Stamm. Man gräbt die Pflanze schon im ersten Jahre, und verspeist die Wurzeln mit Essig.

Nicander, Alexiph. v. 204, v. 309, v. 369.

Colum. de r. r. 6, 17, 7. Die Wurzel, welche bei den Griechen Silphion heißt, wird bei den Römern laserpitium genannt.

Strabo 17, 3 sub fin. Hinter Cyrenaïka liegt gegen Süden der Strich Landes, welcher das Silphium liefert; er ist gegen Osten etwa 1000 Stadien lang, dabei etwa 300 breit.

Diosc. de m. m. 3, 74. [Σίλφιον ἐν τοῖς κατὰ Λιβύην τόποις.]

Plin. 19, 3, 15. Die Pflanze, welche wir Römer laserpitium [auch laserpicium geschrieben] nennen, heißt bei den Griechen Silphion. Es ist in der Provinz Cyrenaïka entdeckt worden. Sein Saft heißt laser, wird als ein treffliches Heilmittel vielfach gebraucht und mit Silber-Denaren aufgewogen. Seit vielen Jahren findet man es in seiner Heimath nicht mehr, weil die Pächter der dem Staate gehörigen Triften für vortheilhafter finden, es von ihrem Vieh abfressen zu lassen. Zu unsrer Zeit ist nur noch ein einziger Silphiumstamm gefunden und an den Kaiser Nero geschickt worden. Hat einmal ein Schaf eine aufkeimende Pflanze gefunden, so verräth sie sich dadurch, daß das Schaf gleich, nachdem es davon gefressen, einschläft, während in gleichem Falle die Ziege nur niest. Alles Laser, das seit langer Zeit bei uns noch in Handel kommt, stammt aus Persien, Medien und Armenien[101]; es ist dort in Menge vorhanden,

[101]) Ist Teufelsdreck von Ferula Asa fötida, Linné.

jedoch weit schlechter als das cyrenaïsche, wird auch mit Gummi, Sagapenum, und geschrotnen Bufbohnen verfälscht. — Als eine Merkwürdigkeit muß ich noch erwähnen, daß der römische Staat unter dem Konsulat des Cajus Valerius und Marcus Herennius aus Cyrene 30 Pfund Laser hat kommen lassen, und daß der Diktator Cäsar im Anfang des Bürgerkrieges, außer Gold und Silber, auch 1500 Pfund Laserpitium aus dem Staatsschatze genommen hat.

Galenus, comm. in Hipp. de vict. acut. 4 (pag. 877, ed. Kühn).

35) Möhre,

Daucus Carotta, Linné. — In Griechenland wild, jetzt δαυκιά und καρόττα genannt; — in ganz Italien ist sie ebenfalls häufig wild und wird als solche pastricciano und pastinaca selvatica, kultivirt dagegen carota und bei Verona carata genannt.

Diosc. de m. m. 3, 52. Die wilde Möhre [σταφυλῖνος ἄγριος] hat Blätter wie das Gingidium [γιγγίδιον] [102], sie sind jedoch breiter und etwas bitter. Der Stamm ist aufrecht, rauh, die Dolde ist wie beim Dill [ἄνηθον], aber die Blüthen sind weiß, und in der Mitte der Dolde steht ein purpurrothes Ding. Die Wurzel ist fingersdick, spannenlang, wohlriechend, gekocht eßbar. Sie dient, wie auch der Samen, als Arznei. Wird die Pflanze im Garten gezogen, so schmeckt sie besser, hat aber weniger Arzneikraft.

Plin. 19, 5, 27; 20, 5, 15; 25, 9, 64. Die Art Pastinaka, welche von den Griechen Staphylinos genannt wird.

Athen., Deipn. 9, 12 (pag. 369, ed. Schweigh.). Die Möhre [σταφυλῖνος] bekommt dem Magen, wie Diphilus sagt, mittelmäßig gut. — Diokles nennt im ersten Buche der Gesundheitslehre die Pflanze nicht Staphylinos, sondern Astaphylinos, und sagt, daß die Karotte [καρωτόν], welche eine große, wohlbeleibte Möhre ist, besser schmeckt und verdaulicher ist als diese.

Apicius 3, 21. [Carota.]

36) Gingidium,

Daucus Gingidium, Linné. — Wächst in Griechenland und hier und da in Italien.

Diosc. de m. m. 2, 166. Das Gingidium [γιγγίδιον] heißt auch Lepidium, wächst häufig in Cilicien und Syrien, ist der

[102] Daucus Gingidium, Linné.

wilden Möhre [σταφυλῖνος ἄγριος] ähnlich, wird roh, gekocht oder eingemacht verzehrt.

Plin. 20, 5, 16. [Gingidion.]

Galen. de alim. facult. 2, 55 (p. 640, ed. Kühn).

37) Kammbolde

(Venuskamm), Scandix Pecten, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt ἄγρια καυκαλίδρα; — in Nord-Italien ebenfalls häufig, pettine di Venere, spillettone. — Daß diese Pflanze in folgenden Stellen unter σκάνδιξ, σκάνδυξ gemeint sei, ist nicht wahrscheinlich: Aristoph., Acharn. v. 478; Theophr. 7, 8, 1; Diosc. 2, 167; Plin. 22, 22, 38; — dagegen ist die Kammbolde offenbar in folgender Stelle des Plinius bezeichnet:

Plin. 24, 19, 114. Der Venuskamm [pecten Veneris] hat seinen Namen von seiner Aehnlichkeit mit einem Kamme. Seine mit Zusatz von Malven gestoßene Wurzel zieht Alles aus, was im Körper haftet.

38) Kerbel,

Scandix Cärefolium, Linné (Chärophyllum sativum, Lam.). — In Griechenland weder wild noch kultivirt; — in Nord-Italien sehr selten wild, in Gärten für die Küche gebaut, noch jetzt cerfoglio genannt.

Colum. de r. r. 11, 3, 14 u. 42. Der Kerbel [chärephyllum] wird im Anfang Septembers oder Oktobers, in kälteren Gegenden um die Mitte Februars gesät.

Plin. 19, 8, 54. Der Kerbel [cärefolium] wird um die Herbst-Nachtgleiche gesät.

Pallad. de r. r. 3, 24, 9; 10, 13, 3. [Cärefolium.]

39) Oestlicher Kerbel,

Scandix australis, Linné. — In Attika sehr häufig, auch in Argolis, Megara heimisch, jetzt τζιλιμονιδιά und καυκαλίδρα genannt.

Theophr., H. pl. 7, 7, 1. [Ἄνθρισκος.]

Plin. 21, 15, 52. [Anthriscus.]

Athen., Deipn. 7, 102 (p. 161, ed. Schweigh.). [Ἔνθρυσκος.] 15, 32 (p. 498). [Ἄνθρυσκος.]

40) Myrrhenkerbel

(Aniskerbel), Scandix odorata, Linné (Myrrhis odorata, Sco-

poli). — Wächst nach Sibthorp in Klein-Asien wild; — ist in Nord-Italien heimisch, wird daselbst mirride genannt.

Diosc. de m. m. 4, 114. Der Myrrhenkerbel [μυῤῥίς] heißt auch Myrrha und Konila, gleicht an Stamm und Blättern dem Schierling [κώνειον] [103]), dient als Arznei.

Plin. 24, 16, 97. Der Myrrhenkerbel [myrris, auch myris und murris geschrieben] heißt auch myriza und murra, ist an Stamm, Blättern und Blüthen dem Schierling [cicuta] [104]) sehr ähnlich, schmeckt nicht übel, dient als Arznei.

41) Hasenkümmel,

Lagöcia cuminoïdes, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt λαγωκύμινο genannt.

Diosc. de m. m. 3, 62. [Κύμινον ἄγριον.]

42) Echinophora,

Echinophora tenuifolia, Linné. — In Griechenland wild, jetzt βαλτόχορτον.

Diosc. de m. m. 3, 49. [Πάναχες ἀσκληπιόν.]

43) Kretische Kachrys,

Cachrys cretica, Linné. — Auf Kreta, Cypern.

Theophr., II. pl. 9, 11, 10. [Λιβανωτίς.]

Nicander, Ther. v. 40 [καχρυόεσσα]; v. 850 [καχρυφόρος].

44) Weihrauch-Kachrys,

Cachrys Libanotis, Linné. — Wächst in Sicilien und Nord-Afrika.

Diosc. de m. m. 3, 79. Diejenige Art Libanotis [λιβανωτίς], welche auch Zea und Kampsanema, deren Samen aber Kachrys heißt. Die Blätter sind denen des Fenchels [μάραθρον] ähnlich, riechen angenehm; die Wurzel ist weiß, groß, riecht wie Weihrauch [λίβανος]. Die Pflanze dient als Arznei.

45) Gefleckter Schierling

(Landschierling), Conium maculatum, Linné. — An den kälteren und feuchteren Stellen Griechenlands wachsend, jetzt βρωμόχορτον, bei den Albanesen κιρκοῦτα genannt; — in ganz Italien häufig, noch jetzt wie bei den alten Römern cicuta genannt.

---

[103]) Conium maculatum, Linné. — [104]) Conium maculatum, Linné.

Anmerkung. Der Wasserschierling, Cicuta virosa, L., gehört dem mittleren und nördlichen Europa an, und fehlt im südlichen.

Theophr., H. pl. 9, 8, 3; 9, 15, 8. Bei vielen Pflanzen ist der Saft der Wurzel nicht so kräftig, als der Saft der Frucht; bei dem Schierling [κώνειον] jedoch ist er kräftiger; er wirkt in geringer Menge tödtlich. — Der beste Schierling wächst an den kältesten Orten.

Horat., Epist. 2, v. 2, 43; Sat. 2, v. 1, 56; Epod. 3, 3. [Cicuta.]

Ovid., Am. 1, 12, v. 9.

Persius 5, v. 145.

Diosc. de m. m. 4, 79. Der Schierling [κώνειον] hat einen hohen, gegliederten Stamm wie der Fenchel [μάραθρον], die Blätter sind denen der Ferula [νάρθηξ] ähnlich, aber schmaler und von unangenehmen Geruch. An den Spitzen stehn die Dolden mit weißlichen Blüthen. Der Samen ist wie beim Anis [ἄνισον], aber weißer. Die Wurzel geht nicht tief. — Er ist ein tödtliches Gift, das durch Erkältung dem Leben ein Ende macht; deswegen braucht man starken Wein als Gegenmittel. — Uebrigens stößt man die Dolden, bevor die Samen trocken werden, preßt den Saft aus und dickt ihn an der Sonne ein, worauf er ein sehr kräftiges Heilmittel gibt. Am wirksamsten ist der von Kreta, Megara und Attika in Handel kommende, dann der aus Chios und Cilicien.

Seneca, Epist. 13 (pag. 40, ed. Lips. 1702). Sokrates ist durch seinen Tod berühmt geworden, den er durch Schierling [cicuta] erlitt.

Plin. 25, 13, 95. Der Schierling [cicuta] ist ein Gift, um so verhaßter, weil er in Athen gebraucht wird, um die Staatsgefangnen hinzurichten; dagegen ist er auch ein treffliches Heilmittel für viele Leiden. Samen und Blätter tödten durch ihre erkältende Kraft, und das Frostgefühl beginnt an den Enden der Glieder. Der ausgepreßte und eingedickte Saft wird zu kleinen Pasten geformt, und bringt verschluckt das Blut zum Gerinnen. An dem Körper der Vergifteten bemerkt man Flecken. Als Heilmittel dient der Schierlingssaft vorzugsweis äußerlich.

Diogenes Laërtius, lib. 2.

46) Olusatrum,

Smyrnium Olusatrum, Linné. — In Griechenland wild,

μαυροσέλινον, *σχυλοσέλινον*; in Italien gleichfalls wild, macerone und smirnio genannt.

Theophr., H. pl. 1, 9, 1; 2, 2, 1; 7, 6, 3. Das Olusatrum [*ἱπποσέλινον*] hat Blätter wie Sellerie [*ἐλεοσέλινον*], einen großen Stamm, eine schwarze, dicke Wurzel, schwarze Früchte. Beide sollen als Heilmittel dienen. Die Pflanze wächst überall. Der hervorquellende Saft gerinnt und wird wie Myrrhe, weswegen auch der Name Smyrnion für diese Pflanze gebraucht wird.

Diosc. de m. m. 3, 71. Das Olusatrum [*ἱπποσέλινον*] heißt auch Grielon, Agriofelinon und Smyrnion. Es wird als Gemüse gegessen, die Wurzel auch roh.

Colum. de r. r. 12, 58. [Olusatrum.]

Plin. 20, 11, 46. [Olus atrum.]

47) Smyrnium,

Smyrnium perfoliatum, Linné. — In Griechenland und Italien wild.

Diosc. de m. m. 3, 72. [*Σμύρνιον*], in Cilicien Petrofelinon genannt.

Plin. 27, 13, 109. [Smyrnion, auch zmyrnion geschrieben.]

48) Koriander,

Coriandrum sativum, Linné. — Scheint aus der Tatarei zu stammen, wird in Griechenland selten und unter dem Namen *κουςβαρὰς* kultivirt; — in Italien wird er öfter in Gärten und auf Feldern gebaut, noch jetzt coriandro und coriandolo genannt, wächst auch an einigen Stellen, wohl ursprünglich verwildert, von selbst. — Den Namen hat er davon, daß die Pflanze, so lange sie noch frisch ist, stark nach Wanze, *κόρις*, riecht.

Theophr., H. pl. 7, 1, 1; 7, 5, 4. [*Κορίαννον.*]

Colum. de r. r. 11, 3, 29. Der Koriander [coriandrum] kann im Frühjahr und Herbst gesät werden, wozu ein gedüngter Boden gehört.

Diosc. de m. m. 3, 71. Der Koriander [*κόριον*] heißt auch Koriannon [*κορίαννον*] und ist allgemein bekannt, wird äußerlich und innerlich zu Heilzwecken benutzt.

Plin. 20, 20, 82. Den Koriander [coriandrum] findet man nicht wild. Der beste kommt aus Aegypten. Er dient als Arznei, auch räth Marcus Varro, Fleisch im Sommer mit Essig, worin

sich zerstoßner Koriander und cuminum [105]) befindet, vor Fäulniß zu schützen.

b. Familie Aralia-Pflanzen, Araliceen.

1) Epheu,

Hedera Helix, Linné. — In Griechenland häufig, noch jetzt κισσός genannt; — in Italien gleichfalls häufig, noch jetzt edera, edera arborea, ellera.

Homer., Hymnus in Dionyson, v. 40. Als der Gott Dionysos [106]) gefangen auf dem Schiffe der Seeräuber saß, floß auf demselben plötzlich ambrosisch duftender Wein, und traubenschwere Reben rankten überall um den Mast empor; den Mastbaum selbst aber umwand dunkelblättriger, mit Blüthen und Früchten prangender Epheu [κισσός].

Theophr., H. pl. 3, 18, 6. Es gibt viele Sorten von Epheu [κιττός]; die eine kriecht an der Erde, die andre wächst hoch, und von letzterer gibt es wieder mehrere Sorten, die weiße, die schwarze und die, welche den Namen Helix führt. Bei der weißen sieht man diese Farbe entweder bloß an den Früchten, oder auch an den Blättern, und manche Leute nennen den weißen Epheu mit großen, dichten Fruchttrauben Korymbia, die Athener nennen ihn, wenn die Früchte reif sind, Acharnikon. Der schwarze Epheu zeigt nur geringere Verschiedenheiten. Der Helix-Epheu bildet vorzugsweis drei offenbar von einander abweichende Sorten. — Alle Sorten haben viele, dicht stehende Wurzeln, die holzig und dick sind, aber nicht tief gehn. Geht der Epheu an Bäumen empor, so ist er ihnen schädlich, indem er sie aussaugt. Er wird selbst zuweilen baumartig groß, wächst aber selten für sich empor, sondern an einem fremden Stamme oder an Mauern, wozu er von Natur zwischen seinen Blättern Wurzeln hervorschickt, mit denen er sich anklammert. Wird er dann unten abgehauen, so kann er doch noch mit seinen in einem Baum oder einer Mauer haftenden Wurzeln fortleben. — Mancher Epheu hat süßliche Früchte, andrer dagegen sehr bittre, welche letztere nicht von Vögeln gefressen werden.

Theocrit. 3, v. 23. Kränze von Epheu [κισσός].

Cato de r. r. 111. Willst du wissen, ob Wein mit Wasser versetzt ist, so gieße ihn in ein aus Epheuholz [materia ederacea]

[105]) Cuminum Cyminum, Linné. — [106]) Bacchus.

gefertigtes Gefäß; der Wein fließt durch dessen Poren, das Wasser aber, wenn nämlich welches vorhanden, bleibt zurück.

Horat., carm. 4, 11, v. 4. Kränze von Epheu [hedera].

Colum. de r. r. 11, 2, 30. Es wird vorgeschrieben, hochwachsenden Epheu [orthocissus] und gemeinen Epheu [edera] in der letzten Hälfte des Februars zu pflanzen.

Diosc. de m. m. 2, 210. Vom Epheu unterscheidet man vorzugsweis 3 Sorten; die weiße trägt weiße Früchte; die schwarze, welche meist Dionysia heißt, schwarze oder gelbliche; die Helix trägt gar keine, hat dünne Ranken, kleine, eckige Blätter. Alle Theile der Pflanze haben arzneiliche Kräfte.

Plin. 16, 34, 62. Theophrast behauptet, der Epheu wachse in Indien auf dem Berge Meros; in Medien habe sich Harpalus vergebens bemüht, ihn anzupflanzen; Alexander aber habe, aus Indien zurückkehrend, sein Heer mit Epheu, als mit etwas Seltenem, bekränzt, indem er zugleich auf solche Weise dem Vater Liber[107]) nachahmte. Noch jetzt werden die Thyrsusstäbe jenes Gottes mit Epheu geschmückt, auch ziert der Thracier bei feierlichen Opfern Helm und Schild damit. Bei alle Dem muß man sich über die ihm erwiesene Ehre wundern, da er den Bäumen schadet, Grabmäler und Mauern zersprengt, den Schlangen einen kühlen Zufluchtsort bietet. — Diejenige Epheusorte, welche minder dunkle Blätter hat, dient den Dichtern zu Kränzen; sie wird auch nysia und bacchica genannt. Die am Boden hinkriechende Sorte nennt man auch chamäcissus.

Plin. 21, 9, 28. Epheu gehört jedenfalls zu den beliebtesten Kranzstoffen.

Tacitus, Histor. 5, 5. Die Priester der Juden bliesen die Flöte, schlugen die Trommel, umwanden sich mit Epheu, hatten auch im Tempel einen goldnen Weinstock, wodurch der falsche Glaube entstanden, sie verehrten den Vater Liber.

Arrian., Expeditio Alexandri 5, 2. Als Alexander in Indien die Stadt Nysa, welche von Bacchus gegründet worden, besetzte, ließ er die Bewohner im Genusse ihrer Freiheit und Unabhängigkeit, ließ sich auch die Denkmäler des Bacchus zeigen, und bestieg den Berg Meros, woselbst er Epheu, Lorbeer und andres Strauchwerk in Menge fand. Der Anblick des Epheu's machte den

---

[107]) Bacchus.

Macedoniern große Freude, da sie lange keinen gesehn. Sie machten sich denn mit vielem Eifer Kränze daraus, setzten diese auf, und sangen Loblieder zu Ehren des Gottes, worauf denn auch geopfert und wacker geschmaust wurde.

Geopon. 11, 29. Kittos hieß dereinst ein Jüngling, welcher dem Bacchus als Tänzer folgte. Einstmals machte er in Gegenwart des Gottes so große Sprünge, daß er stürzte und starb. Die Erde schuf denn zu Ehren des Bacchus eine Pflanze, welche den Namen des Jünglings führt und noch treu den dem Gotte geweiheten Weinstock zu umschlingen pflegt.

c. Familie Wein-Pflanzen, Ampelideen.

1) Weinstock,

Vitis vinifera, Linné. — Wächst überall in Griechenland, sagt Fraas, in Bergwaldungen, an Bächen und feuchten Stellen wild, heißt jetzt κλῆμα, der Weingarten ἀμπέλι; auch wird er in großer Ausdehnung kultivirt. — In Italien wächst er häufig an Zäunen und in Gebüschen wild, dringt in den südlichen Alpen aus den Felsenritzen u. s. w. hervor. Der wilde Weinstock heißt jetzt in Italien abrostine, lambrusca, vite selvatica; der zahme, welcher in großer Ausdehnung gezogen wird, heißt vite, ceppo di vite; die Weintraube grappolo, grappo d'uva, raspo, racimolo; die Beere uva, acino d'uva; der Kern vinacciuolo, granello d'uva; die Rebe sermento, sarmento; das Blatt pampano, foglia di vite; der Weinberg vigna; der Wein vino.

Die alten Römer und Griechen haben den Weinstock und den Wein sehr hoch in Ehren gehalten, und so viel über beide geschrieben, daß man ein ziemlich dickes Buch reichlich damit füllen könnte. — Für unsre Botanik der Alten müssen wir uns gehörige Schranken setzen.

Homer., Odyss. 7, v. 21. Der König der Phäaken besaß einen großen Weingarten [ἀλωή], wo Traube an Traube reifte [γηράσκειν].

Homer., Odyss. 24, v. 341. Odysseus hatte von seinem Vater Laërtes als Kind im Garten 50 Reihen [ὄρχος] von Weinstöcken bekommen, woran allerlei Trauben hingen.

Hesiod., Opera et dies, v. 568. Wenn der Frühling beginnt und die Schwalbe kommen will, dann mache dich an's Beschneiden [περιτέμνειν] der Weinstöcke [οἴνη].

Hesiod., Opera et dies, v. 607. Wenn der Orion und der Sirius bis zur Mitte des Himmels steigen, dann ist die Zeit da, wo du die Trauben [βότρυς] abschneiden [ἀποδρέπειν] und nach Hause bringen mußt.

Hesiod., Op. et d., v. 722. Du darfst am Morgen weder dem Jupiter noch andren Göttern mit ungewaschnen Händen funkelnden Wein opfern [λείβειν αἴθοπα οἶνον].

Herodotus 4, 66. In Scythien besteht die Sitte, daß jährlich einmal jeder Kreisoberst für seinen Kreis einen Mischkrug mit Wein mischt [κιρνᾶν κρητῆρα οἴνου], aus welchem alle seine Leute trinken, die im Kriege Feinde erschlagen haben. Wer keinen erlegt hat, muß mit Schimpf und Schande dabei sitzen; wer aber viele erlegt hat, der trinkt aus zwei Bechern auf Einmal.

Theophr., H. pl. 4, 13, 5. Weinstock [ἄμπελος].

Theophr., H. pl. 9, 20. Mit dem Saft der Wurzel des wilden Weinstocks [ἀμπέλου τῆς ἀγρίας ῥίζα] macht man die Haut des lebenden Menschen, mit den Früchten die zu Leder bestimmten Häute glatt.

Plautus, Menächm. 5, 5, v. 17. Weißer und rother Wein [vinum album et atrum].

Varro de r. r. 1, 13, 6. Es ist gut, wenn die Weinkammer [cella vinaria] einen Boden hat, der sich nach einem Kübel hinsenkt, weil die Gährung [fervor] des Mostes [mustum] oftmals die Fässer [dolium] sprengt.

Varro de r. r. 1, 26. In jedem Weingarten [vinea] ist sorgfältig zu beachten, daß jeder Weinstock [vitis] von seinem Pfahle [ridica] auf der Nordseite geschützt werde. Braucht man lebende Cypressen als Pfähle, so läßt man sie nicht über Pfahlhöhe empor wachsen. Auch darf in der Nähe der Weinstöcke kein Kohl [olus] stehn, denn sie sind einander feind [108]).

Varro de r. r. 1, 31. Im Monat Juni werden die neu angelegten Weingärten [vinea novella] gegraben [fodere], oder gepflügt [arare] und dann geeggt [occare], wodurch die Erdklumpen zertheilt werden. Jetzt werden auch durch sachverständige Leute dem Weinstock die überflüssigen Sprossen genommen [pampinare], ein Geschäft, das wichtiger ist als das Beschneiden [putare]; es geschieht

[108]) An die Feindschaft zwischen Kohl und Weinstock glaubt man jetzt nicht mehr.

aber nur in den Weingärten [vinea], nicht da, wo die Weinstöcke an Bäumen empor ranken [non in arbusto]. Pampinare heißt, von den jungen, aus den Ruthen [sarmentum] hervorbrechenden Sprossen [colis] eine, auch wohl zwei oder drei starke stehn lassen, die übrigen aber abbrechen [decerpere]. Ließe man alle Sprossen wachsen, so würden sie die Ruthe aussaugen.

In der Rebschule [vitiarium] pflegt man die jungen Weinstöcke, sobald sie zu wachsen beginnen, am Boden wegzuschneiden [resecare], damit der Stock stärkere Ruthen [sarmentum] treibt, und an diesen auch kräftigere Sprossen [colis] erscheinen. Binsenartig dünne Ruthen [ejuncidum sarmentum] sind wegen ihrer Schwäche unfruchtbar, können auch keinen richtigen Stamm abgeben.

Ein kleiner Weinstock heißt flagellum und flabellum; ein großer, tragbarer heißt palma. — Capreolus nennt man eine feine Sprosse des Weinstocks [coliculus viteus], die sich lockenartig dreht, und mit der sich der Weinstock festhält [locum capere], wovon eben der Name capreolus.

Varro de r. r. 1, 34; 1, 36. Die Weinlese [uvas legere et vindemiam facere] fällt zwischen die Herbst-Nachtgleiche und den Untergang der Vergilien. Nachher beginnt man auch, die Weinstöcke zu beschneiden [putare] und Ableger zu machen [propagare], was jedoch in Gegenden, wo frühzeitig starke Fröste eintreten, besser im Frühjahr geschieht. — Vom kürzesten Tage bis zur Zeit, wo sich die laue Frühlingsluft einstellt, jätet [sarrire] man die Weingärten, und beschneidet die an Bäumen emporrankenden Reben [arbustum].

Varro de r. r. 1, 54. Die Weinlese [vindemia] beginnt in den Weingärten [vinetum] da, wo frühzeitige [präcox] Trauben eher als andre reifen [coqui], und wo die meiste Sonne ist. Man scheidet ganz sorgfältig die zum Getränk und die zum Verspeisen bestimmten Trauben. Die schönsten werden in leere Fässer gehängt; die folgende gute Sorte wird in kleine Töpfe vertheilt, welche in Fässer gesetzt und dicht mit Weintrestern [vinaceum] umgeben werden; andre kommen in ausgepichte Krüge, welche in einen Teich eingesenkt werden; noch andre kommen in eine trockne Vorrathskammer.

Die Fruchtstiele [scopus] und Schalen [folliculus] derjenigen Trauben, aus welchen man die Hauptmasse des Saftes durch Treten

[calcare] entfernt hat, kommen in die Kelter [prelum] [109]), um allen Most [mustum], der noch darin sitzt, herauszupressen; man läßt ihn in dasselbe Kübel [lacus] fließen, worin der ausgetretene Saft gesammelt ist. — Fließt kein Saft mehr aus der Kelter, so kann man die Trestern noch mit einer scharfen Klinge zerstampfen und nochmals pressen. Der so gewonnene Most schmeckt nach Eisen, wird besonders aufbewahrt, und heißt circumcisitum [110]). Die ausgepreßten Schalen [expressus folliculus] der Weinbeeren [acinus] werden in Fässer geworfen und mit Wasser begossen, welches dann lora [111]) heißt und im Winter den Arbeitern statt Weines gegeben wird.

Varro de r. r. 1, 65. Der Most [mustum], welcher sich im Faß in Wein [vinum] verwandeln soll, darf während der Gährung nicht angestochen [promere] werden; auch nach ihr wo möglich nicht eher, als bis die Flüssigkeit ein Jahr alt ist, wo sie dann alter Wein [vetus vinum] heißt. Nur derjenige Wein sollte vor Verlauf der Jahresfrist getrunken werden, welcher aus Trauben gemacht ist, die schnell säuern [coacescere]. Es gibt übrigens Weine, wie z. B. der Falerner [112]), welche desto theurer werden, je länger sie gelegen haben [condi].

Horat., Od. 3, 8, v. 9. Beim heutigen Feste soll der aufgepichte Deckel von dem Weinkruge genommen werden, der 13 Jahre lang im Rauche gestanden hat.

Horat., Satir. 2, 4, v. 51. Wenn man den Massiker Wein [113]) bei reinem Himmel in's Freie stellt, so wird die Nachtluft ihn verdünnen und ihm den betäubenden Geruch nehmen; seihet man ihn dagegen durch Leinwand, so verliert er seinen eigenthümlichen Wohlgeschmack. — Hat man Surrentiner Wein [114]) durch Zusatz von Hefe des Falerner Weins verbessern wollen, so schönt [115]) man ihn durch Taubenei, dessen Dotter alle Unreinigkeit an sich nimmt und mit ihr zu Boden sinkt.

Vitruv. de archit. 6, 9, 44. Neben der Oelkammer hat der Baumeister die Weinkammer [cella vinaria] anzubringen.

---

[109]) Kelter ist die Presse. — [110]) Von circumcidere.

[111]) Jetzt Lauer, Lurke.

[112]) Aus dem Falerner-Gebiet in Kampanien.

[113]) Berühmter Wein vom mons massicus in Kampanien.

[114]) Von Surrentum in Kampanien. — [115]) Klärt.

Ihre Fenster müssen nach Nord gerichtet sein, sonst würde die Sonnenwärme den Wein verderben.

Colum. de r. r. 3, 1 seqq. [116])

Colum. de arboribus 1, 1. Wer einen Weingarten [vinea] [117]) oder eine Plantage an Bäumen empor laufender Weinstöcke [ein arbustum] anlegen will, der muß zuerst Rebschulen [seminarium] anlegen, und darauf sehen, daß er in diesen nur gute, für seinen Boden passende Sorten zieht. Am besten legt man die Rebschule ganz nah an der künftigen Weinplantage an, damit sich die Pflanzen schon ganz jung an den Boden gewöhnen, in welchem sie später stehn sollen. Der zur Rebschule bestimmte Platz wird über 1½ Fuß, aber weniger als 2 Fuß tief gegraben [pastinare, repastinare].

Colum. de arb. 2. Ist Alles gut gegraben, so werden im Februar oder in den ersten Tagen des März die Stecklinge [semen] gewählt. Um diese von guten Stöcken zu bekommen, zeichnet man zur Zeit der Weinlese diejenigen Stöcke, welche große, fehlerlose, reife Früchte haben, mit einer Mischung von Essig und Röthel, welche der Regen nicht abwäscht, und setzt dieses Verfahren 3 oder mehr Jahre lang fort, wenn der Stock sich fortwährend gut zeigt. Man hat dann den genügenden Beweis, daß die Sorte selbst vortrefflich, und die Güte und Menge der Beeren nicht zufällig durch einen günstigen Jahrgang erzeugt ist.

Colum. de arb. 3. Man nehme die Stecklinge von einer Weinsorte, deren Beere [acinus] groß, dünnschalig [tenui folliculo], wenige Kerne [vinaceum] enthaltend und von süßem Geschmack ist. Ruthen, die keine Frucht angesetzt haben, [pampinarium sarmentum] soll man nicht zu Stecklingen gebrauchen, da sie unfruchtbar sind. — Jede Sorte hält man von den andren abgesondert, weil jede ihre besondre Zeit für das Beschneiden und für die Traubenernte [vindemiare] hat. — Man muß die Stecklinge so bald als

[116]) Diese Abhandlung über den Weinbau ist sehr weitläuftig, nimmt in der von Joh. Gottlob Schneider besorgten Ausgabe 127 Oktavseiten ein; daher ziehe ich vor, die von Columella in dem Liber de arboribus gegebene kürzere Abhandlung über die Weinstöcke für unsren Zweck zu benutzen.

[117]) In der vinea wird jeder Weinstock niedrig gehalten und hat einen Pfahl zur Stütze. — Im arbustum läuft er hoch an Bäumen empor.

möglich in die Erde bringen; kann man sie aber nicht gleich stecken [serere], so muß man sie recht sorgfältig an einem vor Regen und Wind sichren Orte in die Erde legen, so daß sie ganz darin verborgen sind. Beim Stecken der Stecklinge wähle man eine Zeit, wo kein kalter Wind weht. — Es genügt, wenn um jeden Steckling ein fußgroßer Raum frei ist. Treiben sie [cum comprehenderint], so werden ihnen alle überflüssigen Knospen genommen [pampinare], damit sie nicht zu viel Ruthen zu ernähren bekommen. Dabei wird die Erde recht oft um sie aufgelockert, aber mit dem Messer werden sie nicht berührt. — Sind sie 24 Monate alt, so schneidet man sie zurück [resecare]; sind sie 36 alt, so versetzt man sie [transferre].

Den Weingarten hat man an einem Orte anzulegen, wo in den letzten 10 Jahren kein Wein gewachsen, was man geruheten Boden [ager requietus] nennt. Am besten steht der Weinstock in einem Boden, dessen Oberfläche von Natur ziemlich locker, der aber da, wo sich die Wurzeln ausbreiten, dicht ist. An Abhängen kommen die Weinstöcke schwer zu Kraft, geben aber einen haltbaren [firmus], gut schmeckenden Wein; an feuchten, ebnen Stellen werden die Stöcke sehr stark, aber der Wein schmeckt matt und hält sich nicht lange.

Colum. de arb. 3, 4. Es liegt in der Natur der Weinstöcke, daß sie gern an Bäumen emporranken, wobei auch ihr eigner Stamm stärker wird, und ihre Frucht gleichmäßiger reift [fructum äqualiter percoquunt]. Solche Weinstöcke nennen wir arbustive [genus vitium arbustivum]; von diesen soll weiter unten die Rede sein.

Es gibt 3 Arten von Weingärten [vinea [118]]: 1) die vinea jugata, wo für die Weinstöcke senkrechte Pfähle eingesetzt, und mit Querstangen verbunden sind [119]); 2) die humi projecta, wo die Reben niederliegen, die Trauben also dem Boden nahe sind [120]); 3) die Plantage, wo jeder Weinstock selbstständig und aufrecht dasteht [121]).

---

118) Vinea bedeutet, wie schon oben bemerkt, den Weingarten, wo die Stöcke niedrig gehalten werden, als Gegensatz von arbustum.

119) Varro 1, 8 beschreibt diese Art, den Wein zu ziehn, weitläuftiger, und sagt, solches Art seien die meisten italiänischen Weingärten.

120) Als Feinde solcher Trauben nennt Varro 1, 8 die Füchse und Mäuse, läßt Fallen stellen und unter die traubenschweren Ruthen Gabeln von 2 Fuß Höhe, um sie zu heben. Pfähle haben solche Weingärten nicht. Sie waren in Spanien besonders gebräuchlich. — 121) Varro 1, 8 gibt den in der vinea

Am besten ist es, den **Weingarten** auf überall tief umgegrabenem Lande anzulegen; doch gibt es auch Umstände, unter welchen man die Stöcke in furchenweis gegrabenes Land oder in einzelne Gruben pflanzt; die Furchen macht man 2 Fuß tief, den Gruben gibt man in jeder Richtung einen Durchmesser von 3 Fuß. Doch ist zu beachten, daß die Weinstöcke an trocknen Stellen und an Abhängen tiefer als an feuchten und ebnen zu pflanzen sind. Die Furchen und Gruben werden am besten ein Jahr vorher gemacht. — Setzt man die Weinstöcke eng, so gibt man jedem rings 5 Fuß Raum; setzt man sie weitläuftiger, so gibt man 7 bis 8 Fuß; will man zwischen den Reihen pflügen, so gibt man 10. Ein solcher, zum Pflügen eingerichteter Weingarten nimmt zwar den meisten Raum in Anspruch, gedeiht aber am kräftigsten und gibt den höchsten Ertrag.

Beim Pflanzen wird der **Weinstock** an die Südseite seines Pfahles gesetzt. Vorher legt man Steine auf den Boden der Grube, jedoch so, daß sie die Wurzeln nicht drücken, aber sie doch berühren. Außerdem wirft man ein Nösel [hemina] Weintrestern [vinacea] in die Grube, für rothen [niger] Wein von weißem [albus], für weißen von rothem. Ist der junge Stock eingesetzt, so füllt man die Grube oder Furche bis zur Hälfte mit gedüngter Erde. In den folgenden 3 Jahren füllt man allmälig die Grube oder Furche bis hinauf; so gewöhnen sich die Weinstöcke, ihre Wurzeln in derjenigen Tiefe zu treiben, woselbst sie auf den Steinen hinlaufen.

Colum. de arb. 5. An dem neu gepflanzten **Weinstock** [vinea novella] läßt man alle Knospen [gemma] treiben; haben sich diese dann in Sprossen [pampinus] von 4 Zoll Länge verwandelt, dann nimmt man sie weg [pampinare] und läßt nur 2 stehn, die eine, um den Stock zu bilden, die andre als Reserve, wenn jene etwa verunglücken sollte; die Reserveruthe nennen die Bauern custos. Wird im folgenden Jahre der Stock beschnitten [putare], so läßt man die beste Ruthe stehn und schneidet die andre weg. Im dritten Jahre gibt man dem Stock die Form, die er behalten soll. — Will

jugata und den selbstständig und aufrecht (d. h. ohne daß ihre Zweige an Querstangen gebunden sind) stehenden Stöcken die Höhe eines Mannes. — Die Plantage mit selbstständigen Weinstöcken war nach Varro in Italien ebenfalls sehr gebräuchlich; in ihr bekommt jeder einen Pfahl, der pedamentum oder ridica heißt, wenn er stark ist, palus, wenn er schwächer ist; oder man nimmt statt des Pfahles Pfahlrohr, arundo.

man die Aeste des Weinstocks an wagrechte Stangen binden [jugatam facere], so läßt man Eine Ruthe als Stamm in die Höh gehn [unam materiam submittere], nimmt ihr die 2 untersten Knospen [gemma] mit einer scharfen Hippe [falx] weg, läßt die 3 nächsten stehn, und schneidet [amputare] über diesen die Ruthe [virga] ab. — Soll der Stock selbstständig stehn [in se consistere] [122]), so läßt man seine Aeste wie bei einem Baume wachsen [sicut arbori brachia submitti], und sorgt nur dafür, daß sie sich rings kreisartig runden, wobei das Ganze besser aussieht und fester steht, weil überall Gleichgewicht Statt findet. Bei beginnendem Wachsthum genügt es übrigens für einen solchen Weinstock, wenn man an jeder Ruthe [sarmentum] nur Eine Knospe [gemma] läßt; es würde sonst die Last für ihn zu groß werden.

Ist das Beschneiden des Weingartens vollendet, so räumt man die an der Erde liegenden Ruthen weg, und hackt oder pflügt.

Von Mitte Oktober beginnt man, den Weinstöcken die Thauwurzeln [123]) wegzuschneiden, womit man bis zum kürzesten Tage fertig sein muß. Um die letztgenannte Zeit läßt man den Weinstock in Ruhe [vitem non colere], wenn man nicht etwa die größeren Wurzeln [radix], welche sich beim Wegnehmen der Thauwurzeln gezeigt haben, verfolgen will. Das Wegschneiden derselben muß so geschehn, daß der Stamm [codex] des Weinstocks selbst nicht verletzt wird; man läßt ein zollanges Stück der Wurzel an ihm. Schneidet man die Wurzel knapp am Stamme [mater] ab, so schadet einerseits die Wunde, und anderseits wachsen um diese herum mehrere neue Wurzeln hervor [prorepere]. Man kann auch um diese Zeit aus den Wurzeln aufgewachsene Sprossen [soboles] ausrotten, denn wenn Dies bei kaltem Wetter geschieht, so wachsen nicht leicht neue. — Um die Zeit des kürzesten Tages düngt man auch gern jedes dritte Jahr mit verrottetem Mist.

Colum. de arb. 6. Hat ein alter Weinstock [vetus vinea] seine großen Wurzeln [radix [124])] gleich unter der Oberfläche des Bodens, so taugt er nichts, darf aber doch nicht ohne Weiteres ab-

[122]) Wobei er jedoch, wie wir gesehn, einen Pfahl zur Stütze bekommt.

[123]) D. h. die oberflächlich verlaufenden Wurzeln. Diese wegschneiden heißt ablaqueare, das Geschäft ablaqueatio.

[124]) Radix ist hier Gegensatz gegen die kleinen Thauwurzeln.

gehauen werden, weil die neu aus dem alten Strunke empor gehenden Triebe den alten Fehler beibehalten würden. Ist der alte Weinstock biegsam genug, so beugt man ihn ganz nieder, bringt seine Aeste so unter die Erde, daß nur die Spitzen hervorsehn, und benutzt später die aus diesen aufsprossenden Stämme. — Ist er aber schon zu steif, so nimmt man ihm im ersten Jahre nur die Thauwurzeln, düngt ihn gut, und beschneidet ihn so, daß er nur wenig Holz [materia] behält. Beginnt er dann im Frühjahr zu wachsen, so nimmt man ihm die meisten jungen Sprossen, so daß er nicht gar viele, aber recht lange und derbe Aeste treibt. Diese beugt man im nächsten Jahre nieder, so daß sie in Gruben kommen, die zwischen den Reihen stehn. Hier bedeckt man sie so mit Erde, daß nur die Spitze hervorragt, worauf sie Sprossen emportreiben. Um den alten Stamm kümmert man sich indeß nicht; sind aber die jungen Sprossen zum Verpflanzen reif, so rottet man ihn sammt den Wurzeln aus.

Ist ein Weinstock von guter Sorte, dessen Wurzeln tief genug liegen, zu alt, so nimmt man ihm, wenn man ihn verjüngen will, vor Anfang März die Thauwurzeln, und schneidet ihn 4 Zoll über den Wurzeln mit einer kleinen Säge [serrula], wo möglich über einem Knoten, ab, glättet die Wunde mit einem recht scharfen Messer, und deckt sie wenigstens 3 Zoll hoch mit feiner, mäßig gedüngter Erde. — Ist aber ein alter Weinstock von schlechter Sorte, beginnen seine Spitzen abzusterben, liegen aber seine Wurzeln tief genug, so schneidet man ihn am besten eben so ab, setzt Pfropfreiser in die Wunde, und bedeckt sie mit Erde.

Colum. de arb. 7. Ableger werden von Weinstöcken vorzugsweis auf dreierlei Art gemacht [propagationum tria genera]: 1) Man biegt eine Ruthe [virga] vom Mutterstamm [mater] in die Erde; 2) man legt den Mutterstamm selbst nieder, und bringt seine Zweige unter die Erde; 3) man spaltet den Mutterstamm in 2 oder 3 Theile, und bringt deren Ruthen unter die Erde; so behandelt erholt er sich nur langsam. — Doch wir wollen die drei Arten, Ableger zu machen, genauer betrachten: 1) Will man eine Ruthe vom Mutterstock in die Erde bringen, so macht man zuvor eine Grube, die in jeder Richtung 4 Fuß Weite hat; dann läßt man der Ruthe da, wo sie am tiefsten zu liegen kommt, 4 Augen [gemma], an welchen die Wurzeln hervorbrechen sollen; von dem Theile, welcher zwischen diesen Knospen und dem Mutterstock ist, nimmt man alle Knospen weg, weil

hier keine Ruthen wachsen dürfen. Die Spitze, welche aus der Erde hervorsehen soll, behält 2 bis 3 Augen, und alle zwischen diesen und den genannten 4 mittelsten werden weggenommen; sie würden bewirken, daß die Ruthe in der Nähe der Oberfläche Wurzeln triebe, und diese würden schädlich sein. Ist die Ruthe auf die beschriebne Art behandelt und in die Erde gebracht, so wird sie daselbst bald erstarken, und im dritten Jahre vom Mutterstock getrennt werden können. — 2) Will man den ganzen Weinstock niederlegen [sternere], so gräbt man sorgfältig die Erde an der Wurzel auf, ohne diese zu verletzen, und stürzt dann den Stock so um [supplantare], daß die Wurzel nicht bricht. Liegt er, und sieht man, wie weit er reichen kann, so zieht man für den Stamm einen Graben, in welchen er gesenkt wird, und macht Seitengräben, welche die Aeste aufnehmen; dann deckt man Alles mit Erde. — 3) Man spaltet den Stamm mit einem sehr scharfen Messer, welches man da ansetzt, wo er sich gabelförmig theilt [qua bifurca est vitis], und sorgt dafür, daß der Spalt ganz regelmäßig verläuft. Dann biegt man jedes Theil für sich nieder und bringt es unter die Erde. — Ich selbst habe auch eine vierte Art, Ableger zu machen, erfunden, welche da sehr gut anzuwenden ist, wo keine Ruthe so lang ist, daß man sie durch die Erde ziehn und mit ihrer Spitze fern vom Stamme hervorragen lassen kann. Man biegt in diesem Falle die erste beste Ruthe, welche mit ihrer Spitze den Boden der Grube erreichen kann, in diese hinab, füllt die Grube mit Erde, läßt der Ruthe alle Knospen; die in der Erde befindlichen schlagen Wurzel, die zwischen der Erde und dem Mutterstamm befindlichen läßt man emporwachsen [gemmas submittere] und den zukünftigen Weinstock bilden. Nach drei Jahren schneidet man den Zweig vom Mutterstock. — Die Grube, worin ein Ableger gemacht wird, füllt man immer erst in den 3 Jahren allmälig aus, schneidet alle hochstehenden Wurzeln ab, gräbt häufig um.

Colum. de arb. 8. Will man einen Weinstock pfropfen [inserere], so schneidet man Fruchtruthen [sarmentum fructuarium] bester Art zur Zeit, wo ihre Knospen zu treiben beginnen, bei Südwind ab. Eine solche Ruthe muß aus der Spitze eines Weinstocks genommen, ferner rund sein, und viele gute Knoten [nodus] [125]

[125]) Es sind die Knoten (Verdickungen) gemeint, wo die Knospen sitzen; viele Knoten heißt also so viel wie viele Knospen.

haben. Drei Knoten läßt man. Unter dem untersten schneidet man mit einer sehr dünnen Klinge das Reis 2 Querfinger lang keilförmig zu, wobei man das Mark nicht verletzen darf [126]. Nun schneidet man den zu pfropfenden Weinstock quer durch [resecare], glättet die Wunde [plagam levare], und schlägt einen Spalt hinein. In diesen steckt man die bereit gehaltnen Pfropfreiser [surculus], so weit als sie zugeschnitten [adradere] sind, und zwar so, daß die Rinde des Pfropfreises genau an die Rinde des Stammes paßt. Man verbindet [ligare] nun die Pfropfstelle sorgfältig mit Weidenruthen [vimen] oder Ulmenbast [ulmi liber]; dann verstreicht man die Wunde mit Lehm, in welchen Spreu geknetet ist, deckt diesen mit Moos, und legt einen zweiten Verband an. So hat die Wunde Schutz und kann nicht austrocknen. Unter der Pfropfstelle und unter dem Verbande verwundet man mit einer scharfen Hippe den Stamm an beiden Seiten, damit aus diesen Wunden der überflüssige Saft abfließen kann; ohne diese Vorsicht würde er schaden, und das Anwachsen der Pfropfreiser verhindern. — Ich bediene mich auch beim Pfropfen eines Bohrers, der ein glattes Loch bohrt, welches ich reinige, und in welches ich das passend zugeschnittne Reis setze, und verstreiche [circumlinere] die Stelle. Ein so gesetztes Reis wächst sehr leicht an. Zur Zeit der Frühlings-Nachtgleiche muß das Pfropfen beendet sein.

Gibt ein Weinstock wenig Frucht, so begießt man ihn mit Essig, der mit Asche vermischt ist, und bestreicht mit eben der Mischung den Stamm [codex]. — Andre Weinstöcke, die zwar Früchte zeigen, sie aber nicht zur Reife bringen, sondern eintrocknen lassen, bevor sie süß werden, verbessert man folgendermaßen: Wenn die Beeren [acinus] die Größe einer Erve [ervum] haben, schneidet man den Stamm bis zur Wurzel ab, bestreicht die Wunde mit scharfem Essig und mit Erde, die von altem Urin durchzogen ist, begießt auch die Wurzeln oft mit derselben Masse, und gräbt oft. So bringt man es dahin, daß bald ein neuer kräftiger Stamm wächst, der gute Früchte trägt.

Colum. de arb. 9. Man kann auch Weinstöcke, welche Beeren von verschiednen Sorte, verschiednem Geschmack, verschiedner Farbe tragen, ziehn, was auf folgende Weise bewirkt wird: Man nimmt 4 oder 5 oder mehr Ruthen von verschiednen Sorten, legt

126) Ist ohne Verletzung des Markes unmöglich, auch schadet diese nicht.

sie recht genau an einander, bindet sie zu einem Bündel zusammen, und schiebt dieses in eine Röhre von gebranntem Thon oder von Horn, und zwar so, daß sie auf beiden Seiten hervorstehn. Von den hervorstehenden Enden nimmt man den Verband ab. Dann setzt man das Bündel in eine Grube, deckt es mit gedüngter Erde zu, und begießt es, bis Knospen erscheinen. Nach Verlauf von 2 bis 3 Jahren sind die Ruthen in Eine Masse verwachsen. Man zerbricht dann die Röhre, schneidet den durch Verwachsung entstandenen Stamm da, wo die Mitte der Röhre gewesen, mit einer Säge quer durch, glättet die Wunde, bedeckt sie 3 Zoll hoch mit feiner Erde, und wenn nun aus diesem Stamme Sprossen [colis] hervorkommen, läßt man die 2 besten wachsen und entfernt die übrigen. So bekommt man Beeren von verschiedner Sorte.

Um Beeren ohne Kerne [vinaceum] zu bekommen, spaltet man einen hammerförmigen Steckling [malleolus [127]] so, daß die Knospen nicht verletzt werden, wogegen das ganze Mark entfernt wird [128]. Darauf legt man die 2 Hälften wieder zusammen, bindet sie an einander, schont die Knospen, setzt den Steckling in gedüngte Erde, begießt ihn, und gräbt die Erde, wenn Sprossen emporgewachsen sind, oft und tief. Ist der Stamm erwachsen, so wird er Früchte ohne Kerne liefern.

Colum. de arb. 10. Sobald die Weinlese [vindemia] vorüber ist, beginnt man sogleich das Beschneiden [putare] der Weinstöcke, wozu man recht gute und scharfe stählerne Instrumente [ferramentum] bedarf; solche schneiden glatt weg, wogegen sich auf rauhen Wunden Wasser festsetzt, welches dem Weinstock an sich schadet, auch allerlei Ungeziefer, welches an ihnen nagt, erzeugt. Die Wunden macht man kreisrund, denn solche vernarben schneller. Alle breiten, alten, krüppligen, verdrehten Ruthen schneidet man weg; die jungen Fruchtruthen [novellum et fructuarium sarmentum] läßt man stehn, zuweilen auch günstig stehende Wurzelsprossen [soboles], wenn der alte Stamm kraftlos wird.

[127]) Malleolus ist ein Steckling, der so abgeschnitten ist, daß sein Unterende links und rechts ein kurzes Stück Zweig hat, so daß hier die Gestalt eines Hämmerchens entsteht.

[128]) Wahrscheinlich wird deswegen ein malleolus zu diesem Experiment gewählt, weil das Hämmerchen, welches wohl nicht mit gespalten wird, die zwei getrennten Theile wenigstens unten zusammenhalten muß.

Colum. de arb. 11. So sorgfältig man den Weinstock beschneiden muß, so sorgsam muß man auch beim Wegnehmen der überflüssigen jungen Sprossen [129]) verfahren. Denn erstlich gedeihen an dem in dieser Hinsicht richtig behandelten Stocke die Früchte besser, anderseits wird das künftige Beschneiden im Voraus erleichtert, ferner bekommt der Stock weniger merkliche Narben, und jedenfalls reifen auch die Trauben besser. Zehn Tage vor dem Aufbruch der Blüthen muß die besagte Arbeit abgethan sein. Man schneidet [demutilare] dabei auch die Spitzen der Ruthen ab. Diejenigen Sprossen, welche die an der Süd- oder Westseite hängenden Trauben beschatten, dürfen nicht weggenommen werden, weil sonst die Trauben durch die Hitze leiden [peruri].

Colum. de arb. 12. Das Umgraben des Weinbergs ist im Allgemeinen besser als das Pflügen; zugleich gilt die Regel, daß der Weinberg desto fruchtbarer wird, je öfter man ihn umgräbt.

Colum. de arb. 13. Im Frühjahr muß man zwischen den Reihen des Weingartens Spreuhaufen in Bereitschaft haben, um sie anzuzünden, wenn etwa wider Erwarten Frost und kalte Nebel eintreten.

Colum. de arb. 14. Um die Ameisen abzuhalten, macht man unten um die Weinstöcke einen Ring von Oelhefen [fraces], die mit Lupinenmehl gemischt ist, oder von Asphalt, der mit Olivenöl gekocht ist.

Colum. de arb. 16. Will man eine Plantage anlegen, wo die Weinstöcke an Bäumen emporranken [arbustum], so ist Folgendes zu beachten: Der wichtigste Baum für diesen Zweck ist die Pappel [populus], dann folgt die Ulme, dann die Esche. Der Feldahorn [opulus] [130]) ist weniger beliebt, weil sein Laub für den Zweck nicht paßt. Diejenige Ulme [ulmus] [131]), welche die Landleute atinia nennen, ist die edelste, wächst kräftig und hat vieles Laub. Man sollte ihr auf fettem und mittelmäßigem Boden den Vorzug geben. Wenn aber rauhe, dürre Stellen zum Arbustum bestimmt sind, so ist weder der Feldahorn noch die Ulme so passend als die Manna-Esche [ornus]; sie ist eine wilde Eschenart, hat aber breiteres Laub als andre Eschen, das an Güte dem der Ulme nicht

---

[129]) Bei der pampinatio. — [130]) Acer campestre, Linné.

[131]) Die in Italien wild wachsende und noch jetzt zur Stütze der Weinstöcke kultivirte Ulme ist Ulmus campestris, Linné.

nachsteht. Ja die Ziegen und Schafe fressen es noch lieber. — Wer also ein Arbustum anlegen will, der muß schon ein Jahr, bevor die Bäume gepflanzt werden, Gruben, die 4 Fuß Durchmesser in jeder Richtung haben, zurecht machen. Dann wird um Anfang März in dieselbe Grube eine Ulme, eine Pappel und eine Esche gepflanzt, damit, wenn etwa die Ulme ausgehn sollte, die andren Bäume sie ersetzen können; bleibt sie aber am Leben, so nimmt man die andren Bäume wieder heraus. — Im Arbustum läßt man zwischen den Bäumen je 40 Fuß Raum; so gedeihen die Bäume besser, der Wein wächst kräftiger und gibt bessere Früchte, auch wird das zwischen den Bäumen stehende Getreide weniger beschattet. — Um jeden frisch gesetzten Baum wird die Erde öfters durch Graben aufgelockert, damit er desto freudiger gedeiht, auch wird er in den 3 ersten Jahren nicht mit dem Messer berührt. — Sind 36 Monate verflossen, so wird der Baum so beschnitten, daß er die für den Weinstock passende Gestalt bekommt. Man nimmt nämlich alle überflüssigen Aeste weg, und läßt nur wechselnd so viel Arme [brachium] stehn, daß eine Art Leiter entsteht. Das Beschneiden wird später ein Jahr um's andre fortgesetzt. Im sechsten Jahre, wenn der Baum alsdann schon stark genug erscheint, wird er folgendermaßen mit dem Weinstock vermählt [maritare]: Am Unterende [crus] des Stammes läßt man den Boden schuhbreit unberührt, zieht von da an einen Graben, der 4 Fuß lang, 3 tief, 2½ breit ist, und hält ihn wenigstens 2 Monate lang für die Einwirkung des Wetters offen. Um den ersten März nimmt man dann aus der Rebschule einen Weinstock, der wenigstens 10 Fuß hoch ist, und pflanzt ihn an den Baum. Im folgenden Jahre wird er gar nicht beschnitten; im dritten Jahre läßt man ihm nur Eine Ruthe [virga] und wenige Augen [gemma], damit er nicht emporsteigt [in altitudinem repere], bevor er zu Kraft gekommen. Später, wenn er gewaltig zu wachsen beginnt [amplum incrementum habere], vertheilt man seine Zweige durch alle Stufen des Baums, läßt aber doch dem Weinstock nur die stärksten Ruthen [flagellum]. — Die Sorgfalt beim Beschneiden und Anbinden [alligare] ist von großer Wichtigkeit und jährlich zu wiederholen.

Colum. de r. r. 1, 6, 20. Den Rauch der Küchen, Bäder u. s. w. leitet man gern in Weinkammern [apotheca], weil der Wein im anhaltenden Rauche eine frühzeitige Reife erhält. Ist er genug geräuchert, so muß er wieder entfernt werden.

Colum. de r. r. 3, 1, 3 u. 10. Den Weinstock zieht man mit Recht allen andren Bäumen und Sträuchen vor, nicht bloß weil er eine lieblich schmeckende Frucht hat, sondern auch, weil er mit Leichtigkeit fast in jeder Gegend, die allzu kalten und allzu heißen ausgenommen, sowie in Ebnen und auf Hügeln, auf festem und lockerem, fettem und magrem, trocknem und nassem Boden gedeiht. Uebrigens ist trocknes Wetter ihm günstiger als nasses, trockner Boden gedeihlicher als nasser. Mäßiger Wind ist ihm nützlich, Sturm leicht schädlich.

Colum. de r. r. 3, 2, 29; 3, 8, 5. Wie man, wie der Dichter [132]) sagt, die Sandkörner der Wüste Sahara [libycum äquor] nicht zählen kann, so sind auch die Namen der verschiednen Weinsorten zahllos. Denn jede Gegend und fast jeder kleine Ort hat seine besondren Sorten und für diese besondre Namen. Manche haben auch ihren Namen geändert, indem sie anderswohin versetzt worden sind; manche haben in ihrer neuen Heimath ihre Eigenthümlichkeit verloren, so daß sie der Ursorte gar nicht mehr ähnlich sind. — Es bleibt übrigens bei Dem, was schon Celsus und vor ihm Marcus Cato gesagt haben: „Man solle nur Weinsorten pflanzen, die in gutem Rufe stehn, und solle sie nur in dem Falle behalten, daß sie sich als gut bewähren.“ Für einen recht günstigen Standort müssen wir recht edle Sorten wählen; für einen ungünstigen diejenigen Sorten, welche große Massen von Trauben zu geben pflegen.

Uebrigens sind ohne Zweifel der Massiker, Surrentiner, Albaner und Cäkuber Wein die edelsten Weine der Welt [133]).

Colum. de r. r. 12, 35, 36, 37 u. 38. Der Wein wird vielfach mit gewürzhaften und arzneilichen Stoffen versetzt.

Colum. de r. r. 12, 39. Zur Bereitung des Sektes [passum] gibt Mago folgende Vorschrift, die ich aus eigner Erfahrung als gut empfehlen kann: Man wählt frühzeitige [präcoquus], recht reife Trauben, wirft die verschimmelten oder sonst schlechten Beeren [acinum] weg, setzt Pfähle 4 Fuß von einander senkrecht in die Erde, verbindet sie wagrecht durch Stangen, legt Rohr auf die Stangen, und die Trauben auf das Rohr, wo sie bei Tage die Sonne haben, bei Nacht gegen den Thau durch Decken geschützt werden.

[132]) Virgil., Georg. 2, 104 seq. — [133]) Die zwei erstgenannten wuchsen in der Nähe Neapel's, die zwei andren in der Nähe Rom's.

Sind sie eingetrocknet, so pflückt man die Beeren ab, wirft sie in ein Faß, gießt über sie so viel vom besten Most, daß die Beeren [granum] ganz von ihm bedeckt sind, thut sie am sechsten Tage in ein geflochtnes Säckchen [fiscella], dieses in die Presse [prelum], wo denn der ausfließende Saft den Sekt gibt. — Einen geringeren Sekt bekommt man, indem man die in der eben genannten Art gepreßten Trestern nochmals mit ganz frischem Most aus Trauben mengt, die 3 Tage an der Sonne gelegen haben, sie mit diesem Moste knetet, und die so entstandene Masse [brisa] auspreßt.

Colum. de r. r. 12, 40. Lauer [lora] zu machen und aufzubewahren.

Colum. de r. r. 12, 41. Honigwein [mulsum] wird bereitet, indem man Most mit Honig mischt, den Deckel sogleich mit Gyps aufklebt, nach 31 Tagen das Gefäß wieder öffnet, den geklärten [eliquatum] Most in ein andres Gefäß thut, dessen Deckel fest mit Gyps verstreicht, und es in den Rauch setzt.

Colum. de r. r. 12, 44 u. 45. Aufbewahrung frischer Trauben.

Diosc. de m. m. 5, 1[134]). Blätter, Wickelranken [ἕλιξ] u. s. w. vom zahmen Weinstock [ἄμπελος οἰνοφόρος] haben arzneiliche Kräfte. — 5, 2. Die Blüthe des wilden Weinstocks [ἄμπελος ἀγρία], welcher keine Frucht zur Reife bringt [οὐ περκάζει τὴν σταφυλήν], heißt Oenanthe [οἰνάνθη]. Eine andre Sorte bringt reife Früchte [τελεσφορεῖν], dieselben sind aber klein [μικρόῤῥαξ], dunkelfarbig, und haben zusammenziehende [στυπτικὸς] Kräfte. — 5, 3. Der Genuß frisch gepflückter Trauben [πρόςφατος σταφυλὴ] stört die Verdauung; dagegen bekommen solche, die eine Zeit lang aufgehängt worden und ein wenig eingewelkt sind, sehr gut. Man bewahrt auch welche in Krügen auf, worin sich Weintrestern [στέμφυλον] befinden, oder in Most [γλεῦκος], oder in dickgekochtem Most [ἕψημα], oder Sekt [γλυκύς]. Man bewahrt auch vorher eingetrocknete Trauben [σταφυλαὶ προσταφιδωθεῖσαι] in Regenwasser auf und gibt sie bei großem Durst oder in hitzigen Fiebern. — 5, 4. Rosine [σταφίς]. — 5, 5. Omphakion ist der Saft der unreifen Traube [ὄμφαξ]; er wird als Arznei benutzt.

Diosc. de m. m. 5, 7. Alter Wein [οἶνος παλαιὸς] ist

---

[134]) Ich gebe hier nur ganz kurze Auszüge.

für den gewöhnlichen Gebrauch zu stark, schmeckt aber am besten. Er wird dadurch unschädlich, daß man ihn mit Wasser mischt. Junger [νέος] Wein stört die Verdauung; der von mittlerem Alter ist das gute Getränk für Gesunde und Kranke. — 5, 8. Der weiße [λευκὸς] Wein weicht in seiner Wirkung etwas von dem rothen [μέλας] ab; der braungelbe [κιῤῥὸς] ist an Farbe und Wirkung ein Mittelding. Im Allgemeinen bekommt der weiße Gesunden und Kranken am besten. — 5, 9. Mit Seewasser gemischter Wein bekommt in den meisten Fällen nicht gut. Der Sekt [γλυκὺς] wird aus Trauben gemacht, die eingewelkt sind. Dickgekochter Most [σείριος ἢ ἕψημα] ist am Feuer eingekocht. Mit Gyps versetzter Wein bekommt schlecht, wird aber gegen Gifte angewandt. Mit Pech oder Harz versetzter Wein wärmt, befördert die Verdauung, taugt aber nicht für Leute, die Blut spucken. Wein, dem kein Wasser, wohl aber dickgekochter Most beigemischt ist, macht den Kopf schwer und bekommt dem Magen nicht gut. Omphacitwein [ὀμφακίτης] wird auf Lesbos aus Trauben gemacht, die noch nicht ganz reif sind, die man aber 3 bis 4 Tage lang in der Sonne hat welken lassen. Er hat etwas Zusammenziehendes, bekommt aber dem Magen sehr gut. — 5, 13. Wenn man über ausgepreßte Trestern [στέμφυλον] Wasser gießt, und nochmals preßt, so bekommt man einen schwachen Wein, der Deuterias [δευτερίας] oder auch Potimos [πότιμος] heißt. Man muß die durch Pressen gewonnene Flüssigkeit bis auf ein Drittel einkochen, mit Salz versetzen, und erst nach Verlauf des Winters in Fässer bringen. Länger als ein Jahr hält er sich nicht. — 5, 14. Man macht auch Wein aus den Früchten des wilden Weinstocks; er wird als ein stark zusammenziehendes Mittel getrunken. — 5, 15. Melititwein [οἶνος μελιτίτης] entsteht aus einer Mischung von herbem Most mit Honig und Salz; er bildet sich unter heftiger Gährung. — Honigwein [οἰνόμελι] wird aus altem Wein und Honig gemacht.

Diosc. de m. m. 5, 26. Meerzwiebelwein [σκιλλητικὸς οἶνος] entsteht, wenn man getrocknete, zu Staub zermalmte Meerzwiebel [σκίλλα][138] mit Most vermischt. Er dient getrunken als Heilmittel. — 5, 27. Seewein [ὁ διὰ θαλάττης οἶνος] entsteht aus einer Mischung von Traubensaft mit Meereswasser. Er

[138]) Scilla maritima, Linné.

reinigt die Eingeweide, bekommt übrigens nicht gut. — 5, 45. Cederwein [κέδρινος], Wein mit gestoßnen Beeren wachholderartiger Bäume gewürzt. — 5, 46. Wachholderwein [ἀρκευθιδίτης], mit Beeren des Gemeinen Wachholders gewürzt. — 5, 47. Cedritwein [κεδρίτης], aus Most und κεδρία, d. h. Harz von wachholderartigen Bäumen. — 5, 48. Pechwein [οἶνος πισσίτης] entsteht aus Most, der mit Pech gemischt und gekocht ist. — 5, 49. Wermuthwein [ἀψινθίτης], mit Wermuth versetzter Wein, als Mittel, die Verdauung zu stärken. — 5, 50. Ysopwein [ὑσσωπίτης], mit Ysop gewürzter Wein. — 5, 59. Thymianwein [θυμίτης], mit Thymian gewürzt. — 5, 64. Gewürzwein [οἶνος ἀρωματίτης], mit verschiednen Gewürzen — u. s. w. u. s. w.[139])

Plin. 14[140]), 2. Der Wein Italiens übertrifft wohl an Güte den Wein aller übrigen Länder. — Unsre Vorfahren haben den Weinstock unter die Bäume gerechnet, weil er eine bedeutende Größe erreichen kann. In der Stadt Populonium sieht man eine Bildsäule des Jupiter, welche aus einem einzigen Stamme verfertigt ist und sich seit vielen Jahren unverdorben erhalten hat; eben so zu Massilia eine Schüssel; zu Metapontum ruhte der Tempel der Juno auf Weinstocksäulen [vitiginea columna]; noch jetzt besteigt man das Dach des Dianentempels zu Ephesus auf Stufen, die in einen einzigen Weinstock von der Insel Cypern gehauen sind. Jedenfalls hat das Holz des Weinstocks eine ewige Dauer.

Plin. 14, 2, 3. In Kampanien werden die Weinstöcke an Pappeln so hoch emporgezogen, daß Winzer [vindemiator, auch vindemitor geschrieben], welche die Weinlese daran besorgen, sich im Voraus für den Fall, daß sie herabstürzen und sterben, Scheiterhaufen und Grab ausbedingen. Einzelne Weinstöcke überziehn mit ihren Reben [palmes] und schmiegsamen Ruthen [sequax lorum] ganze Häuser. Zu Rom deckt ein einziger Weinstock die Promenaden in den offnen Säulenhallen der Livia mit einer schattigen Laube [umbrosis pergulis opacat], und gibt jedes Jahr 12 Amphoren[141]) Most. An den Ulmen wachsen die Weinstöcke überall bis über deren

---

[139]) Es sind noch viele mit Gewürz- oder Arzneipflanzen versetzte Weine angeführt. — [140]) Dieses ganze Buch handelt vom Weinstock und Wein, wovon hier nur ein sehr kurzer Auszug!

[141]) Die amphora zu 28⅞ dresdner Kannen.

Spitze hinaus. — Manche Trauben halten sich den Winter hindurch gut, wenn sie an Fäden in einem Zimmer aufgehängt werden; andre erhalten sich in irdnen Gefäßen durch ihren eignen Dunst gut, aber die Gefäße müssen in Fässern stehn und von Weintrestern umgeben sein; andren wird durch Holzrauch ein besondrer Wohlgeschmack verliehen, und Kaiser Tiberius aß die afrikanischen geräucherten Trauben ganz besonders gern. — Im römischen Lager führt die Rebe als Stock in der Hand der Centurionen die Herrschaft, treibt die trägen Soldaten zu den Adlern, und ist so die Stütze des römischen Reichs.

Plin. 17, 21, 35 seqq. [142])

Plin. 23, 2 seqq. [143])

Martialis etc. [144])

d. Familie Kornellen-Pflanzen, Korneen.

1) Kornelle

(Korneliuskirsche), Cornus mascula, Linné. — In Griechenland jetzt nur an einzelnen Stellen und selten, κρανία genannt; — in Nord-Italien hier und da, auch einzeln in Gärten gezogen, corniolo, bei Verona cornal und corna genannt.

Homerus, Il. 16, v. 767; Odyss. 10, v. 242. [Κρανεία.]

Theophr., H. pl. 3, 12, 1. [Κρανεία.]

Virgil., Georg. 2, v. 447. Die Kornelle [cornus] ist gut zum Kriege [145]).

Colum. de r. r. 12, 10, 3. Die Kornellenkirschen können für den Winter eingemacht werden.

Diosc. de m. m. 1, 172. Die Kornelle [κρανία] ist ein fester Baum, der längliche Früchte von Olivengestalt trägt; sie sind erst grün, dann wachsgelb, endlich roth, eßbar, zusammenziehend, können auch eingemacht werden.

Plin. 15, 26, 31; 16, 18, 30; 16, 26, 43. Die Kornellenkir-

---

[142]) Es folgt die Beschreibung der Behandlung des Weinstocks.

[143]) Arzneiliche Kräfte des Weinstocks und Weins.

[144]) Die kurzen, den Wein betreffenden Andeutungen bei Martialis, die Vorschriften des Galenus, die mannichfaltigen Angaben bei Athenäus, so wie die vielen Vorschriften, welche von Palladius und von den Geoponicis über die Behandlung des Weinstocks und Weins gegeben werden, muß ich gänzlich übergehen. — [145]) Zu Lanzenschäften.

schen [cornum] werden zur Speise gezogen. — Das Holz des männlichen Baumes gehört zu den härtesten, das des weiblichen [146]) ist schwammig.

2) Rother Hartriegel,

Cornus sanguinea, Linné. — In Griechenland selten; — in ganz Italien häufig, sanguine, verga sanguigna und sanguinello genannt.

Plin. 16, 18, 30. [Frutex sanguineus.] 24, 10, 43. Der Rothe Hartriegel [virga sanguinea] gilt für eine Unglücks-Pflanze.

e. Familie Mistel-Pflanzen, Lorantheen.

1) Mistel,

Viscum album, Linné. — Kommt, sagt Fraas, in Griechenland vorzugsweis auf Tannen, also auf Höhen von 3000 Fuß und darüber vor, heißt jetzt, wie auch der Loranthus, ἰξός. — Auf den Tannen des Taurus hat Th. Kotschy die Mistel häufig gefunden. — „In ganz Italien wächst sie", sagt Pollini, „auf Obstbäumen, Mandeln, Weißdorn, Linden, Silberweiden, Schwarzpappeln, Kiefern, und selbst auf Loranthen, welche doch selber Schmarotzerpflanzen sind, niemals aber auf Eichen. Man bezeichnet jetzt in Italien die Mistel mit dem Namen visco albo." — In nördlichen Gegenden kommt die Mistel, nach Aussage glaubwürdiger Zeugen, auch jetzt wie in alter Zeit zuweilen auf Eichen vor.

Theophrast. de causis plant. 2, 17. Die Bemerkung, daß einige Samen in der Erde nicht keimen können, scheint wunderbar und fast unglaublich. Die Pflanze, welche man auf Euböa Stelis [στελίς], und diejenige, welche man in Arkadien Hyphear [ὕφεαρ] nennt, wächst auf Tannen und Kiefern [147]); die Ixia [ἰξία] wächst auf der Eiche, auf dem Terpenthinbaum [148]). Alle drei wachsen übrigens zuweilen auf demselben Baume [149]). Es

---

[146]) ? — [147]) Man ersieht aus dem Umstand, daß Stelis und Hyphear auf Tannen und Kiefern wachsen, daß beide unsre Mistel, Viscum album, Linné, sind.

[148]) Die Angabe, daß die Ixia auf der Eiche wächst, und der Umstand, daß der Vogelleim, welcher in Süd-Europa aus dem Loranthus (nicht aus der Mistel) gemacht wird, ἰξός heißt, beweist, daß die Ixia der Loranthus ist.

[149]) Ich habe schon oben bemerkt, daß die Mistel zuweilen sogar auf dem Loranthus selbst wächst.

wird auch versichert, die Gestalt und die Frucht dieser Pflanzen sei verschieden, und bleibe es auch an verschiednen Orten. Daß eine Art der Ixia [150]) ihr Blatt im Winter behält, die andre es fallen läßt, ist eben kein Wunder, denn die eine steht auf immergrünen Bäumen [151]), die andre auf solchen, die ihre Blätter im Winter verlieren [152]). — Jedenfalls ist es ein Wunder, daß diese Pflanzen, welche doch eine tüchtige Frucht haben, durchaus nicht in der Erde keimen. Sie wachsen nur auf Bäumen, und entstehen allemal aus Samen, welche von Vögeln verschluckt worden, und mit deren Mist auf die Bäume gekommen sind [153]). — Alle die drei genannten Pflanzen gelten übrigens für kräftig und nahrhaft, so daß man Rinder und Pferde nach der Ernte damit füttert und erquickt [154]).

Plin. 16, 44, 92. Es ist eine ausgemachte Sache, daß Bäume durch Epheu getödtet werden können. Auf ähnliche Weise kann auch das viscum [155]) wirken. Diese Pflanze kann wunderbarer Weise nicht auf der Erde, nur auf Bäumen wachsen.

Plin. 16, 44, 93. Es gibt 3 Arten von viscum [156]); die auf der Tanne und die auf der Lärche wachsende nennt man in Euböa Stelis, in Arkadien Hyphear [157]); das eigentliche viscum aber wächst auf der Stiel- und Steineiche, dem wilden Pflaumenbaum, dem Terpenthinbaum, am häufigsten jedoch auf der Eiche und heißt da adasphear.

Das viscum wird nicht über eine Elle hoch, ist immer buschig

---

[150]) Ixia ist hier gemeinschaftlicher Name für Mistel und Loranthus.

[151]) Die auf Tannen und Kiefern wachsende Mistel ist immergrün, ändert übrigens weder nach der Gegend, noch nach der Baumart, die sie bewohnt, ab. — [152]) Der Loranthus verliert im Winter die Blätter.

[153]) Die von Drosseln verschluckten Mistelkerne bleiben keimfähig, wie auch z. B. die von Menschen verschluckten Kirschkerne. Uebrigens keimt Mistelsamen, den man gegen das Frühjahr mit dem Schleim der Beere an Baumrinde klebt, daselbst ziemlich leicht, und dringt mit feinem Würzelchen durch die Rinde, so daß die Hülfe der Vögel jedenfalls nicht für jeden Fall nöthig. Nur würde sich die Mistel ohne die Vögel in der Wildniß nicht von Baum zu Baum verbreiten können, da ihre Beeren zur Erde fallen und da spurlos verschwinden würden, weil ihr Samen in Erde durchaus nicht keimt.

[154]) Unsre Hirsche, Rehe, Ziegen, Schafe fressen die Mistel sehr gern.

[155]) Hier ist viscum gemeinschaftlicher Name für Mistel und Loranthus.

[156]) Wieder gemeinschaftlicher Name.

[157]) Beides Mistel, Viscum album, Linné.

[frutectosus] und grün. Das Männchen ist fruchtbar, das Weibchen unfruchtbar [158]).

Plin. 16, 44, 95. Wenn in Gallien eine Mistel [viscum] auf einer Steineiche [robur] steht, so zollen die Priester, welche man Druiden nennt, der Mistel und der Eiche die tiefste Verehrung.

2) Loranthus,

Loranthus europäus, Linné. — In Griechenland auf Laubbäumen nicht selten; die meisten sah Fraas bei Stheni am Delphi auf alten Kastanienbäumen. — In Mähren, Oestreich, Steiermark und Krain wächst er vorzugsweis auf Quercus pubescens, Cerris und austriaca. — In Griechenland heißt er jetzt, wie die Mistel, ἰξός.

In Italien wächst der Loranthus auf den Apenninen häufig und zwar vorzugsweis auf den verschiednen Eichen-Arten und auf Kastanienbäumen. Er heißt jetzt visco quercino und in den Apotheken viscum quernum.

Ueber die Bereitung des Vogelleims aus dem Loranthus sagt Pollini in seiner Flora veronensis, tom. 3, pag. 176, Folgendes: „Die Früchte der Mistel, Viscum album, werden in Italien nicht zu Vogelleim (visco, vischio, pania) verwendet; — er wird in ganz Italien aus den Früchten des Loranthus, Loranthus europäus, bereitet; nur in der Gegend von Venedig macht man ihn aus der Rinde der Wurzel von Viburnum Lantana."

Die jetzt in Italien übliche Bereitungsart des Vogelleims beschreibt George Sanci in seiner „Voyage dans le Siennois, 1791", wie folgt: „Die armen Bewohner des Montamieta bereiten den Vogelleim im Großen aus den Früchten der Loranthen, die auf Kastanienbäumen wachsen: Man läßt die reifen Beeren einige Tage welken; dann legt man sie 1 oder 2 Tage in warmes Wasser. Darauf nimmt man einige Pfund heraus, thut sie in einen Kessel, so viel Wasser hinzu, bis sie ganz bedeckt sind, läßt sie einmal aufwallen, nimmt den Kessel vom Feuer, gießt das Wasser aus, legt die Beerenmasse auf einen Tisch, schlägt sie mit einem platten Holz, bis alle Beeren zermalmt und in eine teigartige Masse verwandelt

[158]) Immergrün ist von beiden nur die Mistel; dagegen unterscheiden auch wir an Mistel und Loranthus männliche und weibliche Stämme, nennen aber die fruchttragenden weiblich.

sind. Diese wäscht man dann in fließendem Wasser aus, wobei man sie fortwährend zwischen den Händen reibt, und so ist der Vogelleim bald fertig."

Der Vogelleim der Thüringer Vogelsteller besteht immer aus Leinöl, welches dick eingekocht ist. Uebrigens findet man bei diesen Leuten und in Büchern sehr häufig die Behauptung, daß man auch aus Mistel sehr guten Vogelleim kochen könne. — Ich glaube, daß da ein Irrthum obwaltet, der aus der Verwechslung des Loranthus mit der Mistel entspringt. — Jedenfalls sind alle meine eignen Versuche, aus Mistel-Beeren oder Zweigen einen auch nur zum Fliegenfang tauglichen Leim durch Kochen oder durch bloßes Reiben zu bereiten, mißlungen. Die stark eingekochte Masse klebt nicht besser, als stark eingedickter Obstsaft. Die von Laub- und die von Tannenbäumen genommenen Misteln unterscheiden sich in dieser Hinsicht nicht wesentlich. Auch meine Versuche, Misteln mit Leinöl zu Einer Masse zusammenzukochen, sind gänzlich mißglückt, weil durchaus keine Mischung erfolgte. Das Oel schwimmt obenauf. — Eingedickter Mistelsaft brennt nicht; es fehlt ihm an harzigen und öligen Theilen.

Theophr. de causis plant. 2, 17 [159]).

Diosc. de m. m. 3, 93. Der beste Vogelleim [ἰξὸς] ist der frische, inwendig lauchgrüne [πρασίζων τῷ χρώματι], auswendig gelbliche, auch darf er nichts Rauhes oder Kleienartiges haben. Er wird aus der runden Frucht eines Strauches bereitet, der an der Eiche wächst, und dessen Blätter dem Buchsbaum [πύξος] ähnlich sind. Die Frucht wird gestoßen, dann gewaschen und in Wasser gekocht. Manche machen den Vogelleim auch kurzweg durch Kauen der Frucht. Der Strauch wächst auch auf Apfel-, Birn- und andren Bäumen, findet sich auch auf den Wurzeln einiger Sträuche. Der Vogelleim wird allein oder mit Zusätzen äußerlich als vertheilendes, erweichendes, zeitigendes Mittel aufgelegt.

Plin. 16, 44, 93 [160]) u. 94. Der Vogelleim wird aus den Beeren des viscum bereitet, die man zur Erntezeit sammelt, wo sie noch unreif sind, denn bei später erfolgenden Regengüssen wachsen sie zwar noch, aber der Leimstoff nimmt ab. Man trocknet sie, stößt sie, weicht sie dann wieder etwa 12 Tage in Wasser ein. Sodann stößt man die Masse in Bachwasser mit einer Mörserkeule, wobei das

159) Siehe bei der Mistel. — 160) Siehe bei der Mistel.

innere Fleisch zähe wird, während die Schalen sich aussondern. Die zähe Masse gibt den Vogelleim [viscum], der fest an den Federn der Vögel haftet, jedoch, bevor man ihn zum Vogelfang verwendet, mit Nußöl zusammengeknetet wird.

Plin. 24, 4, 6. Der beste Vogelleim kommt von dem viscum der Steineiche [robur]. Manche stoßen es und kochen es in Wasser, bis nichts mehr obenauf schwimmt; Andre kauen die Beeren [acinus] und spucken dabei die Schalen weg. Der beste und klebrigste Vogelleim hat keine Beimischung von Rindentheilchen, hat eine glatte Oberfläche, ist nach außen gelblich, innerlich lauchgrün [porraceus]. Er wird zu erweichenden Pflastern verwendet, und Manche glauben, das viscum werde durch religiöse Einwirkung kräftiger, wenn man es nämlich bei Neumond und ohne Eisen von der Steineiche sammle. Es sei dann auch in andren Fällen wirksam, sofern es die Erde nicht berührt habe [161]).

f. Familie Fett-Pflanzen, Krassuleen.

1) Nabelkraut,

Cotyledon Umbilicus, Linné. — In Griechenland, jetzt ζοομερά und σαμποῦνι genannt.

Diosc. de m. m. 4, 90. Das Nabelkraut [κοτυληδών] heißt auch Scytalion und Cymbalion, u. s. w.

Plin. 25, 13, 101. [Cotyledon.]

App., H. 43. [Umbilicus Veneris.]

2) Gattung Fettehenne,

Sedum, Linné, und

3) Gattung Hauswurz,

Sempervivum, Linné.

Bei Theophr. 1, 10, 4, ferner 7, 15, 2 wird eine Pflanze unter dem Namen Aeizoon [ἀείζωον, d. h. immerlebend] genannt, und gesagt, sie bleibe immer saftig und grün, habe fleischige, glatte, längliche Blätter, wachse am Boden, aber auch auf Ziegeln, wenn daselbst nur geringe Massen von Erdkrümchen zusammengeschwemmt seien. — Diosc. 4, 88 spricht vom großen Aeizoon, das

[161]) Der Vogelleim wird bei den Scriptores rei rusticä öfters genannt, und ist immer auf den Loranthus zu beziehn.

immergrüne, fette zungenförmige Blätter und ellenhohe Stämme hat, auf Bergen wächst, aber auch in irdne Näpfe gepflanzt und so auf Dächer gestellt wird, während Blätter und Saft als kühlendes, zusammenziehendes Mittel auf Brandwunden ꝛc. gelegt werden. Er nennt dann ein kleines Aeizoon, das auf Mauern und Felsen wächst, viele Stämmchen mit kleinen, gerundeten, spitzigen Blättern und blaßgelbe Blüthen trägt. — Plin. 18, 17, 45 sagt, daß Demokritus vorschreibt, „Getreidesamen vor der Aussaat mit dem Safte von Aizoum, welches auf Dachziegeln wächst und lateinisch Sedum sind Digitellum heißt, zu befeuchten“. Ferner sagt Plin. 25, 13, 101: „Vom Aeizoon gibt es zwei Arten, eine größere, die auf Dächern wächst, die man auch in kleinen irdnen Gefäßen zieht, und welche auch Buphthalmos, Zoophthalmos, Stergethron, Hypogeisos, Ambrosia, Amerimnos, bei den Römern aber Sedum, Oculus, Digitillus heißt. Die zweite, weit kleinere Art von Aeizoon heißt auch Erithales, Trithales, Chrysothales, Isoëtes, in Italien aber nur Sedum, während die Griechen beide Arten Aeizoon nennen. Das große Aeizoon wird über ellenhoch und über daumensdick; seine Blätter sind an der Spitze zungenähnlich, dabei fleischig, fett, saftreich, daumenbreit, einige wenden sich nach unten, andre nach oben, so daß sie eine Art augenförmiger Kugel bilden. Das kleinere wächst auf Mauern, Wänden und Dachziegeln, ist von der Wurzel an buschig, und hat schmale, spitzige, saftreiche Blätter, spannenhohe Stämme. Beide werden als Heilmittel angewandt.“ — Colum. 2, 9, 10; 10, 356; 11, 3, 61, und Pallad. 10, 3, 2, rathen, das Getreide vor kleinem, in der Erde lebenden Ungeziefer dadurch zu schützen, daß man es vor der Aussaat mit dem Safte des Sedum befeuchtet.

Was die Schriftsteller, welche in Italien geschrieben haben, also Columella, Dioscorides, Plinius und Palladius betrifft, so ist anzunehmen, daß sie unter dem großen aeizoon vorzugsweis unsre Hauswurz, Sempervivum tectorum, L., verstehn. Diese Pflanze wächst noch jetzt in ganz Italien auf Mauern, Dächern, Felsen und Bergen, wird auch noch als kühlend innerlich gegen Fieber, äußerlich auf Warzen und Leichdorne gebraucht. Die Pflanze heißt jetzt in Italien semprevivo maggiore (was die Ueberfetzung von aeizoon majus ist), ferner sopravvivolo, erba da cali. — Unter dem kleinen Aeizoon, sedum, ist jedenfalls vorzugsweis unser Mauerpfeffer, Sedum acre, L., zu verstehn, welcher in

Italien ebenfalls häufig ist, und jetzt noch semprevivo minimo (was die Uebersetzung von aeizoon minus ist), auch borracino heißt.

Das Telephium der Alten, τηλέφιον des Diosc. 2, 217, telephion des Plin. 27, 13, 110, ist für unsre Gemeine Fettehenne, Sedum Telephium, L., zu halten; diese Pflanze ist in Italien nicht selten, heißt zwar italiänisch fava grassa (fette Bohne), in den italiänischen Apotheken aber Telephium, auch Crassula major.

g. Familie Ranunkel-Pflanzen, Ranunkuleen.

1) Teufelszwirn,

Clematis Vitalba, Linné. — Wächst in Griechenland, — ist auch in Italien häufig, und heißt daselbst noch jetzt clematitide, auch vitalba.

Diosc. de m. m. 4, 179. Der Teufelszwirn [κληματῖτις] sendet röthliche, zähe Zweige aus, die sich um Bäume schlingen. Sein Blatt schmeckt sehr scharf, u. s. w.

Plin. 24, 10, 49. [Clematis.]

2) Gattung Thaliktrum,

Thalictrum, Linné. — In Griechenland wächst das Thalictrum flavum und minus, Linné; in Nord-Italien Thal. aquilegifolium, minus, elatum, angustifolium, flavum, simplex, fötidum.

Diosc. de m. m. 4, 96. [Θάλικτρον.]

Plin. 27, 13, 112. [Thalictrum.]

3) Anemone,

Anemone, Linné. — Es kommen hier die 2 prächtigen Anemonen in Betracht, welche in Griechenland und in Italien wild wachsen, die Kron-Anemone, An. coronaria, L., und die Garten-Anemone, An. hortensis, L., welche auch einen Schmuck unsrer Gärten bilden. — In Griechenland heißen sie jetzt beide ἄγρια παπαροῦνα; — in Italien, wo sie auch häufig in Gärten kultivirt werden, heißen sie beide anemone, anemolo, die Garten-Anemone auch fiore stella.

Theophr., H. pl. 6, 8, 1. [Ἀνεμώνη.]

Diosc. de m. m. 2, 207. Man unterscheidet die wilde

Anemone [ἀνεμώνη] von der zahmen; die zahme hat scharlachrothe Blüthen, die wilde weißliche, oder milchweiße, oder purpurrothe, u. s. w. Beide dienen als Arznei.

Plin. 21, 11, 38; 21, 23, 94. Die Anemonen [anemone] dienen zu Kränzen und Arznei.

4) Herbst-Adonis,

Adonis autumnalis, Linné. — Wächst in Griechenland häufig unter der Saat; — in Nord-Italien ebenfalls, und heißt daselbst noch Adonide, fior d'Atone, camomilla di fior rosso.

Plin. 21, 10, 34. Das Adonion [adonion] wird zu Kränzen gebraucht.

5) Gattung Hahnenfuß,

Ranunculus, Linné. — Mancherlei in Griechenland wild wachsende Arten tragen dort jetzt den Namen σφονδάκλα; — in Italien wachsen ebenfalls viele wild, und tragen meist den Namen ranunculo.

Diosc. de m. m. 2, 206. Es gibt mancherlei Arten von Hahnenfuß [βατράχιον], welchen man auch wildes Selinon [σέλινον ἄγριον] nennt. Alle besitzen einen sehr scharfen Saft.

Diosc. de m. m. 2, 212. [Χελιδόνιον τὸ μικρόν [161].]

Plin. 25, 13, 109. Bei den Römern heißt die Pflanze, welche die Griechen Batrachion nennen, ranunculus. Es gibt davon verschiedne Arten.

6) Gattung Nieswurz,

Helleborus, Linné. — Wir haben schon bei der Gattung Germer, Veratrum, L., viel von der Gattung Helleborus, L., gehandelt, wovon hier Folgendes wiederholt werden soll: 1) Die Wurzeln der Pflanzen der Gattung Veratrum und Helleborus, L., wurden unter dem gemeinschaftlichen Namen ἐλλέβορος und helleborus als Arznei gebraucht. 2) Die in Griechenland und Klein-Asien wachsende Art der Gattung Helleborus, L., ist Helleborus orientalis, Lam. (Helleborus officinalis, Sibth.). 3) Durch den Handel bekamen vielleicht die Griechen, jedenfalls aber die Römer die Wurzel des auf den Alpen wachsenden Helleborus niger, L.

---

[162]) Ist Ranunculus Ficaria, Linné.

Ich führe hier noch einige Stellen an, die sich wohl vorzugsweis auf die Gattung Helleborus, L., beziehn:

Theophr., H. pl. 9, 8, 6 u. 8. Leute, welche Helleboros graben, pflegen vorher Knoblauch zu essen, und hinterher unvermischten Wein zu trinken, weil ihnen sonst der Kopf schwer und das anhaltende Graben unmöglich wird. — Man soll auch beim Graben des Helleboros einen Kreis ziehn, sich gegen Morgen richten und beten; auch soll man darauf achten, daß weder zur Rechten noch zur Linken ein Adler fliege, denn nahet dem Wurzelgräber bei seiner Arbeit ein Adler, so stirbt er noch in selbigem Jahre. Solche Regeln klingen jedoch wie Lug und Trug.

Theophr., H. pl. 9, 9, 2. Man kann vom Helleborus Frucht und Wurzel zu gleichem Zwecke verwenden; erstere sieht aus wie Sesam.

Plautus, Pseudolus 4, 7, v. 89. Die Leute müssen mit Helleborus [helleborus] kurirt werden.

Horatius de arte poëtica, v. 300. Den verrückten Kopf kann eine dreifache Anticyra-Kur nicht kuriren.

Horat., Satir. 2, 3, v. 82. Geizhälse muß man nach Anticyra schicken, und mit tüchtigen Portionen Helleborus [helleborus] zur Vernunft bringen.

Ovid., Ep. ex Ponto 4, 3, v. 53. Geh hin, reinige deinen Verstand mit Kräutertränkchen, geh nach Anticyra und trink dort alle Flaschen aus.

Diosc. de m. m. 4, 149. Der schwarze Helleborus [ἐλλέβορος μέλας] heißt auch Melampodion, Ektonion, Polyrrhizon, Proition, Koiraneion, Melanorrhizon. Den Namen Melampodion hat er davon, daß ein Ziegenhirt Namens Melampus der erste gewesen sein soll, der damit glücklich kurirt hat, indem er die verrückt gewordenen Töchter des Protus damit heilte. Die Blätter des schwarzen Helleborus sind grün, denen der Platane ähnlich, jedoch kleiner, stärker gespalten, dunkelfarbiger, ziemlich rauh. Der Stamm ist kurz, die Blüthen sind purpurroth, wie Rosen gestaltet, und in ihnen steht die Frucht, welche der des Saflors [κνῖκος] ähnlich ist. Die Bewohner von Anticyra nennen ihn Sesamoeides, und gebrauchen ihn zur Reinigung des Körpers. Die Wurzeln sind dünn, schwarz, hängen wie an einer Zwiebel [οἱονεὶ ἀπὸ κεφαλίου κρομμυώδους], werden zu Arznei verwendet. Die Pflanze wächst an rauhen, hügligen,

trocknen Stellen. Am besten ist sie bei Anticyra. Man wählt fleischige, volle Stücke mit dünnem Mark, scharfem, brennendem Geschmack. Solch guter Helleborus wächst auch auf dem Helikon, Parnassus und Oeta; der vom Helikon ist aber unter den 3 genannten Sorten am besten. Der Helleborus reinigt den Leib von Schleim und Galle, wird gegen Epilepsie, Melancholie, Tobsucht, Gicht u. s. w. gegeben. Man pflanzt ihn auch zwischen die Wurzeln der Weinstöcke, weil in diesem Falle der Wein von ihm reinigende Eigenschaften annimmt; auch bespritzt man mit seinem Safte die Häuser, indem man glaubt, daß er auch da reinige und sühne. Diejenigen, welche ihn ausgraben, beten stehend zum Apollo und Aeskulap, beobachten dabei auch den Flug des Adlers; denn sie behaupten, der Helleborusgräber sei des Todes, so wie ihn ein Adler sieht. Die Pflanze muß auch schnell ausgegraben werden, weil ihr Hauch den Kopf beschwert; deswegen schützen sich die Leute dadurch, daß sie vorher Knoblauch essen und Wein trinken.

7) Schwarzkümmel,

Nigella sativa, Linné. — In den Ebnen Griechenlands häufig wild, selten gebaut, obgleich die Samen dort im Handel sind. Der Name ist jetzt μαυροκούκκι und μαυροκούκουλι. — In Italien wird er gebaut, nigella, cominella, melanzio domestico genannt.

Nicander, Ther. v. 43. [Μελάνθιον.]

Cato de r. r. 102. [Melanthium.]

Colum. de r. r. 6, 34, 1. [Semen quod git appellatur.]

Colum. de r. r. 10, v. 245. [Melanthium.]

Diosc. de m. m. 3, 83. Der Schwarzkümmel [μελάνθιον] ist ein Büschchen [θαμνίσκος] mit dünnen Zweigen [λεπτόκαρφος], hat kleine, dünne Blätter, an der Spitze ein kleines Köpfchen [κεφάλιον] wie Mohn, es ist länglich, hat inwendig Scheidewände [διάφραγμα], zwischen welchen der schwarze, scharf schmeckende, wohlriechende Samen liegt, der in's Brod geknetet wird, aber auch als Heilmittel dient.

Plin. 20, 17, 71. Der Schwarzkümmel [git] heißt bei einigen Griechen Melanthion, bei andren Melaspermon. Je stärker er riecht, je schwärzer er ist, desto besser. Er wird gegen vielerlei Uebel gebraucht.

Pallad. de r. r. 10, 13, 3. Ende Septembers wird der Schwarzkümmel [gith] gesät.

8) Gattung Rittersporn,

Delphinium, Linné. — Die Form eines Delphins ist bei dem bei uns und in ganz Italien so häufigen Feld-Rittersporn an den Blüthenknospen so auffallend, daß der Name sich leicht erklärt. — In Griechenland kommt unser Feld-Rittersporn, Delphinium Consolida, L., auch der Fremde Rittersporn, Delphinium peregrinum, L., ferner der Zarte Rittersporn, Delphinium tenuissimum, Sibth., mit zarteren Blättern, vor. — In ganz Italien ist der Feld-Rittersporn, D. Consolida, L., häufig, und heißt jetzt consolida regale, fior capuccio selvatico, fior di campo, speronelle salvadeghe. — Daß der Garten-Rittersporn, D. Ajacis, L., von den alten Griechen und Römern schon zur Zierde gezogen worden, läßt sich nicht beweisen.

Diosc. de m. m. 3, 77. Der Rittersporn [δελφίνιον] treibt aus Einer Wurzel Aeste von 2 Spannen Länge oder länger. Um diese stehen zerschnittne, schmale, in die Länge gedehnte Blättchen [φυλλάριον]. Die Blüthe ist purpurfarb, hat die Gestalt eines Delphins, und davon hat die Pflanze ihren Namen. Der Samen sitzt in Schoten [λοβός] und ist dem Hirsen [κέγχρος] ähnlich. Er wird mit Wein gegen Skorpionsstich getrunken, auch sollen die Skorpione, wenn man ihnen die Pflanze nahe bringt, in Ohnmacht fallen, und sich erst wieder erholen, wenn man sie entfernt. — Es gibt auch eine andre Art von Delphinium, welches dem genannten ähnlich ist, aber weit zartere Blätter und Stämme, übrigens dieselben Kräfte hat.

9) Läuse-Rittersporn,

Delphinium Staphis agria, Linné. — Hier und da in Griechenland wild, ἄγρια σταφίδα jetzt genannt. — In den wärmsten Gegenden Italiens ebenfalls wild.

Nicander, Ther. v. 943. [Ἀγροτέρη σταφίς.]

Colum. de r. r. 6, 30, 8. [Herba pedicularis.]

Diosc. de m. m. 4, 153. Der Läuse-Rittersporn [Σταφὶς ἀγρία] hat Blätter, die solche Einschnitte haben wie die des wilden Weinstocks; die Stämme sind aufrecht, weich, dunkelfarbig; die Blüthe ist gefärbt wie bei'm Waid [ἰσάτις]. Der Samen sitzt in grünen Schoten wie bei der Erbse [ἐρέβινθος], ist dreikantig, rauh, schwarzgelblich, inwendig weiß, schmeckt scharf. Er dient als

Arznei, ist aber gefährlich. Man streicht ihn auch gepülvert und mit Olivenöl gemischt auf, um Läuse und Krätze zu vertilgen.

Plin. 23, 1, 13; 26, 13, 86. Der Läuse-Rittersporn [astaphis agria] heißt auch bloß staphis so wie pituitaria, und wird von Einigen fälschlich uva taminia genannt, denn er gehört gar nicht zur Gattung des Weins, u. s. w.

Scribonius Largus de compositione medicamentorum 166. Die staphis agria wird auch von Einigen pedicularia genannt, weil sie die Läuse tödtet.

10) Eisenhut,

Aconitum Napellus, Linné. — Diese schöne, aber giftige Pflanze wächst in Griechenland nicht, wohl aber auf den bedeutenden Höhen der nord-italiänischen Berge und der Schweizer Alpen, wo sie z. B. an den Rändern des ewigen Schnee's auf dem Stilfser Joch in großer Menge üppig gedeiht. Die Italiäner nennen sie noch jetzt aconito, auch napello.

Diosc. de m. m. 4, 78. Eine Art von Akonit [ἀκόνιτον], welche auch Cynoktonon und Lykoktonon heißt, wächst in Menge auf den in Italien gelegenen Vestinischen Bergen. Seine Blätter sind denen der Platane ähnlich, aber tiefer eingeschnitten, viel kleiner und dunkler gefärbt. Der Stamm ist ellenhoch und höher, der Samen sitzt in länglichen Schoten. Die Wurzeln sind schwarz, wie die fasrigen Theile der Seekrebse [καρίς], und dienen zur Vertilgung der Wölfe, zu welchem Zwecke man sie in rohes Fleisch steckt, welches jene Raubthiere fressen und sterben.

Plin. 27, 2, 2. Durch die sorgfältigen Beobachtungen, welche unsre alten Vorfahren gemacht haben, weiß man, daß Akonit [aconiton] von allen Giften am schnellsten wirkt. Marcus Cäcilius hat behauptet, daß Calpurnius Bestia seine schlafenden Frauen bloß dadurch getödtet habe, daß er sie mit diesem Gifte berührte. Die Fabeldichter erzählen, das Akonit sei aus dem Geifer des Cerberus entstanden, als Herkules ihn aus der Unterwelt herauf schleppte, auch soll es im Pontus bei Herakea, wo jener Eingang zur Unterwelt gezeigt wird, wachsen. Höchst merkwürdiger Weise wirkt dieses gewaltige Gift sehr wohlthätig, wenn es gegen Skorpionsstich eingenommen wird, indem es dessen Gift vernichtet, ohne dabei selbst zu schaden. Seine Wirkung auf die Skorpione selbst ist so heftig, daß

sie erstarren, so wie sie von ihm berührt werden. Berührt man sie dann mit weißem Helleborus [163]), so werden sie wieder munter, so daß in diesem Falle das Gift des Akonits einem andren Gifte unterliegt. Man braucht auch mit Akonit vergiftetes Fleisch, um Panther zu tödten, weswegen man es auch Pardalianches nennt.

Alte Aerzte haben das Akonit als Zusatz für Augenmittel in Anwendung gebracht, woraus man sieht, daß jedes Uebel auch seine guten Dienste leisten kann. Seine Blätter sehn aus wie die der Erdscheibe [cyclaminos] [164]) oder der Gurke [cucumis]; es sind deren nicht mehr als 4, und die der Wurzel nahe stehenden sind schwach behaart. Die Wurzel ist mäßig groß, den Seekrebsen [cammarus] ähnlich, daher man die Pflanze auch cammaron nennt. Bei Andren heißt es, weil es Frauen tödtet, thelyphonon. Da sich die Wurzel fast skorpionsartig krümmt, so heißt es auch scorpios. Manche bezeichnen es lieber mit dem Namen myoctonon, weil es, und zwar durch den bloßen Geruch, die Mäuse schon von Weitem tödtet. Es wächst an nacktem Fels, und da dieser acone heißt, so stammt hiervon die Benennung Akonit. Andre behaupten, es habe seinen Namen vom Schleifstein [ἀκόνη], weil es den Tod so sicher bewirkt, wie der Schleifstein die Schärfung des Eisens.

Anmerkung. Eine Menge Stellen der Alten, worin das Akonit erwähnt wird, sind hier absichtlich weggelassen, weil sich die in ihnen gemeinte Pflanze nicht bestimmen, ja als gewiß voraussetzen läßt, daß an keine dem Schriftsteller wirklich bekannte Pflanze gedacht ist.

11) Aktäa,

Actäa spicata, Linné. — In Italien wild, jetzt barba di capro genannt.

Plin. 27, 7, 26. [Actäa.]

12) Korallen-Päonie,

Päonia corallina, Retzius. — In Griechenland wild, jetzt μάκος; — in Italien gleichfalls wild, jetzt peonia oder peonia maschia, d. h. männliche Päonie. — Fraas sagt, sie blühe in Griechenland weiß; in Italien blüht sie roth, woher auch wohl der Beiname corallina von Retzius gewählt worden. — Ueberhaupt ist

[163]) Veratrum album, Linné. — [164]) Cyclamen europäum, Linné.

sie der folgenden ähnlich, aber ihre Blattlappen sind eiförmig und ganzrandig. Als Arznei hat sie dieselben Eigenschaften.

Theophr., H. pl. 9, 8, 6. Es wird, aber wohl ohne Grund, vorgeschrieben, man solle die Päonie [παιωνία], welche auch Glykyside heißt, bei Nacht graben; denn wenn man bei Tage grübe und dabei von einem Spechte gesehn würde, so erlitte man ein Unglück.

Nicander, Ther. v. 940. [Γλυκυσίδη.]

Diosc. de m. m. 3, 147. Die Päonie [παιονία] heißt auch Glykyside, Pentoborion, Orobelion, Orobax, Haimagogon, Paisaide, Menogenion, Menion, Panthikeratos, Daktylos idaios, Aglaophotis, Theodonion, Selenion, Selenogonon, Phthisis, bei den Römern Kasta. Der Stamm wächst 2 Spannen hoch und hat viele Aeste. Die männliche Art hat Blätter wie die Wallnuß [βασιλικὴ καρύα]. Im Herbste trägt die Pflanze an der Spitze Schoten, welche Mandeln ähnlich sehn, inwendig aber 5 bis 6 rothe, kleine Kerne, welche wie die des Granatbaums [ῥοιά] aussehn. Die Wurzel ist etwa fingersdick, spannenlang, weiß, von zusammenziehendem Geschmack. Sie dient als Arznei.

Plin. 25, 4, 10; 27, 10, 60. [Glycyside, päonia, pentorobos, die männliche Pflanze.]

Galen. de facult. simpl. med. 6, 10 (p. 858, ed. Kühn). [Γλυκυσίδη, πεντόροβος, παιονία.]

13) Gemeine Päonie

(Pfingstrose), Päonia officinalis, Linné. — In Griechenland heimisch, seltner als die vorige, heißt ebenfalls μάκος. — In Nord-Italien auf Hügeln wild, oft auch in Gärten gezogen und da gefüllt. Sie heißt noch wie in alten Zeiten weibliche Päonie, peonia femina.

Diosc. de m. m. 3, 147. Weibliche Päonie [παιονία.]

Plin. 27, 10, 60. Weibliche Päonie [glycyside, päonia, pentorobos.]

h. Familie Sauerdorn-Pflanzen, Berberideen.

1) Leontice,

Leontice Chrysogonum, Linné. — Wächst am Hellespont.

Diosc. de m. m. 4, 56. [Χρυσόγονον.]

2) Gemeiner Sauerdorn,

Berberis vulgaris, Linné. — In Griechenland nicht gefunden, — in ganz Nord-Italien wild, berberi, berbero, crespino, trespino genannt.

Plin. 24, 13, 70. [Spina appendix.]

i. Familie Mohn-Pflanzen, Papavereen.

1) Gemeines Schöllkraut,

Chelidonium majus, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in ganz Italien häufig, celidonia, chelidonia maggiore genannt.

Diosc. de m. m. 2, 211. Das Schöllkraut [χελιδόνιον μέγα] treibt einen ellenhohen oder höheren, schlanken Stamm, dessen Aeste beblättert sind; sie sind den Blättern des Hahnenfußes [βατράχιον] ähnlich, aber weicher und etwas bläulich. Der Saft [χυλός] ist safranfarb [κροκώδης], schmeckt scharf, beißend, etwas bitter, riecht unangenehm. Die Wurzel ist oben einfach, unten getheilt. Die Frucht ist lang und spitzig, die Samen darin sind größer als die des Mohns. Die Pflanze dient als Arznei, und soll deswegen Schwalbenkraut [χελιδόνιον] heißen, weil sie bei der Ankunft der Schwalben aus der Erde hervorbricht, und bei deren Wegzug dahinwelkt. Manche behaupten sogar, wenn eine junge Schwalbe blind geworden, so werde sie von der Mutter durch dieses Kraut wieder zum Sehen gebracht.

Plin. 25, 8, 50. Von den Schwalben ist die Kraft des großen Schöllkrauts [chelidonia] entdeckt worden, denn sie geben mit ihrer Hülfe blinden Jungen im Neste die Sehkraft wieder, und, wie manche Leute behaupten, selbst in dem Falle, wo ihnen die Augen ausgestochen sind. Die Blüthen der Pflanze sind gelb, und erscheinen bei Ankunft der Schwalben, bei deren Wegzug die Pflanze verwelkt. Der Saft wird vorzugsweis zu Augenkuren gebraucht, und die Augenwasser tragen den Namen chelidonia.

2) Großblüthiges Schöllkraut,

Chelidonium Glaucium, Linné (Glaucium luteum, Scop., Glaucium flavum, Allion.). — In Griechenland wild, jetzt ὑαλοπίκρα; — in Italien gleichfalls wild, jetzt papavero cornuto, papavero marino genannt.

Theophr., H. pl. 9, 12, 3. [Μήκων κερατῖτις.]

Diosc. de m. m. 4, 66. Das Großblüthige Schöllkraut [μήκων κερατῖτις] heißt auch Paralion, wilder Mohn, Thalassion, hat weißliche, rauchhaarige Blätter, blaßgelbe Blüthen; die Frucht ist lang, wie ein Horn gekrümmt, woher der Name κερατῖτις. Der Samen ist klein, wie beim Mohn. Die Pflanze wird von Aerzten angewandt. Manche glauben auch, jedoch mit Unrecht, aus ihr werde das sogenannte Glaucium bereitet.

Plin. 20, 19, 78. Eine Art wildwachsenden Mohns, welche ceratitis heißt, u. s. w.

3) Klatschrose,

Papaver Rhöas, Linné. — Ist von den Alten wohl nicht von Papaver dubium, L., auch selten von P. Argemone, L., unterschieden worden. Das Papaver hybridum, L., ist eine Bastardform. — Alle drei wachsen jetzt in Griechenland unter dem gemeinschaftlichen Namen παπαροῦνα; — in Italien sind ebenfalls alle drei heimisch, vorzüglich P. Rhöas, L., durch ganz Italien auf Saatfeldern in Menge, jetzt papavero selvatico, papavero erratico, rosolaccio genannt.

Theophr., H. pl. 9, 12, 4. [Ῥοιάς.]

Diosc. de m. m. 4, 64. Die Klatschrose [μήκων ῥοιάς] hat den Namen ῥοιάς von der Hinfälligkeit seiner Blumen. Sie wächst im Frühjahr auf Ackerland, wo man sie auch sammelt. Die Blätter sind getheilt und rauh. Der Stamm ist binsenartig, straff, rauh, ellenhoch; die Blume scharlachroth, zuweilen weiß, der der Garten-Anemone [ἀγρία ἀνεμώνη] ähnlich. Die Kapsel [κεφαλή] ist länglich [163]). Die Wurzel ist lang, weißlich, so dick wie ein kleiner Finger, bitter. Kocht man die Kapseln in Wein, so bekommt dieser eine schläfrig machende Kraft. Man braucht auch Samen und Blätter zu Heilzwecken.

Plin. 19, 8, 53; 20, 19, 77. Den auf Feldern wildwachsenden Mohn nennen die Griechen Rhoias.

4) Mohn,

Papaver somniferum, Linné. — Nirgends wild. — Wird in

[163]) Die Beschreibung der Kapsel ist von Papaver dubium oder Argemone genommen.

Griechenland bei Argos, doch in geringer Menge, kultivirt, heißt παπαροῦνα und ἀφιώνι. In Aegypten zieht man desto mehr. — In Italien wird er mit einfachen und gefüllten Blüthen in Gärten gezogen, papavero genannt.

Homer., Ilias 8, v. 306. [Μήκων.]

Theophr., H. pl. 9, 8, 2. Opium [μηκώνιον.]

Virgil., Georgic. 1, v. 78; 1, v. 212; 4, v. 545. Mohn [papaver, cereale papaver, lethäum papaver] wird zur Zeit der Nachtgleiche gesät; er saugt das Land stark aus [campum urunt lethäo perfusa papavera somno].

Diosc. de m. m. 4, 65. Der Samen des Mohnes [μήκων ἥμερος, μήκων κηπευτή] wird von Gesunden in's Brod gebacken, auch wird er wie Sesam mit Honig verzehrt. Die Sorte mit großem Kopfe und weißen Samen nennt man Thylacitis. Die Abkochung der Blätter und Köpfe macht schläfrig, was auch bei der Klatschrose [ἀγρία μήκων, ῥοιά] der Fall ist. Letztere hat den Namen ῥοιά davon, daß Milchsaft [ὀπὸς] aus ihr fließt [ῥεῖν]. Der Milchsaft der Mohnarten [166], in der Größe einer Erve [ὄροβος] eingenommen, beschwichtigt Schmerzen, bringt Schlaf, befördert die Verdauung. In größerer Gabe ist er gefährlich, kann Schlafsucht und Tod bewirken. Der beste Mohnsaft ist dick, riecht stark, macht schon durch den Geruch schläfrig, schmeckt bitter, löst sich leicht in Wasser auf, ist glatt, weiß, weder rauh noch krümlig, schmilzt an der Sonne, brennt hell, wenn er von Flamme berührt wird, behält auch, wenn man ihn gelöscht hat, seinen Geruch. Man verfälscht ihn mit Glaucium, Gummi und dem Saft des wilden Salats [θρίδαξ]. Ist er mit Glaucium verfälscht, so gibt er, mit Wasser gemengt, gelbe Farbe; enthält er Salatsaft, so ist der Geruch schwach und rauher; Gummi macht ihn schwach und durchscheinend. Manche treiben den Unsinn so weit, daß sie ihn mit Fett verfälschen. — Die Art, den Saft zu gewinnen, ist folgende: Einige stampfen die Köpfe und Blätter, pressen sie aus, reiben den gewonnenen Saft im Mörser und bilden kleine Pasten daraus, die Mekoneion [μηκώνειον] heißen, aber viel schwächer sind als das Opium [ὀπός]. Will man Opium gewinnen [ὀπίζειν], so muß man, wenn der Thau abgetrocknet ist, den Stern oben auf der Mohnkapsel mit einem Messerschnitt

[166]) Opium.

umgeben, der aber nicht in's Innre bringt, dann auch an der Seite der Kapsel senkrecht hinab solche Schnitte machen, darauf die hervorquellenden Tropfen mit dem Finger in eine kleine Schale bringen, und das Sammeln von Zeit zu Zeit wiederholen. Endlich reibt man das Opium im Mörser, bringt es in kleine Pasten und hebt diese auf.

Plin. 19, 8, 53. Vom Mohn [papaver sativum] gewinnt man durch Einschnitte den einschläfernden Saft [sopor gignitur], welchen man Opium [opion] nennt. In größeren Gaben genommen wirkt er tödtlich, wie denn bekanntlich der Vater des gewesenen Prätors Publius Licinius Cäcina sich damit um's Leben gebracht hat, was auch gar manche Andre gethan. In kleinen Portionen mit andren Stoffen gemischt dient er innerlich und äußerlich gegen manche Uebel.

Galen. de alim. facult. 1, 31 (pag. 548, ed. Kühn). Der Samen des Mohnes [ἥμερος μήκων] ist ein gutes Gewürz für Brod, der weiße Samen besser als der schwarze. Er macht schläfrig, gibt wenig Nahrung, ist in großer Menge genossen schwer zu verdauen.

5) Hypekoum,

Hypecoum procumbens, Linné. — In Griechenland heimisch.

Diosc. de m. m. 4, 68. [Ὑπήκοον].

Plin. 27, 11, 68. [Hypecoon.]

6) Gemeiner Erdrauch,

Fumaria officinalis, Linné. — In Griechenland sehr häufig, jetzt καπνιά, καπνός, καπνόχορτον, σταχτερί; — in Nord-Italien ebenfalls häufig, jetzt fumosterno und fumaria genannt.

Diosc. de m. m. 4, 108. Der Erdrauch [καπνὸς] ist ein buschiges, zartes Kräutchen mit vielen weißgraulichen Blättern, purpurrothen Blüthen. Der Saft ist scharf, reizt wie der Rauch zu Thränen, daher die Pflanze Rauch [καπνὸς] heißt.

Plin. 25, 13, 99. [Capnos foliis coriandri, cineracei coloris, floribus purpureis; nascitur in hortis et segetibus.]

7) Kleinblüthiger Erdrauch,

Fumaria parviflora, Lamarck. — In Nord-Italien heimisch.

Plin. 25, 13, 99. [Capnos fruticosa.]

8) Rankender Erdrauch,

Fumaria capreolata, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt ebenfalls καπνιά; — auch in Italien wild.

Diosc. de m. m. 4, 119. [Ἰσόπυρον, φασίολον.]

Plin. 27, 11, 70.

9) Hohler Erdrauch,

Fumaria bulbosa, Linné (Corydalis bulbosa, Willd.). — In Nord-Italien heimisch, jetzt fumaria bulbosa daselbst genannt.

Plin. 25, 13, 98. [Capnos, quam pedes gallinaceos appellant, nascens in parietibus et säpibus, flore purpureo, viridis.]

k. Familie Schoten-Pflanzen, Kruciferen.

1) Levkoie,

Cheiranthus incanus, Linné (Matthiola incana, Dec.). — Wächst in Griechenland wild, wird aber auch häufig kultivirt, βιόλα genannt; — in Italien gleichfalls wild, auch häufig gefüllt in Gärten, violacciocche, leucoio bianco, fior bianco genannt, in der Lombardei auch viole bianche, das heißt „weißes Veilchen".

Theophr., H. pl. 6, 8, 1; 6, 8, 5. Die Levkoie [λευκόϊον, das heißt „weißes Veilchen"], erscheint von den schöneren Blumen zuerst, und zwar schon im Winter, wenn die Luft mild ist. — Die Levkoie [ἴωνια λευκὴ] dauert gewöhnlich 3 Jahre, wird im Alter kleiner und bringt dann weißere Blumen.

Virgil., Eclog. 2, v. 47. [Pallens viola.]

Colum. de r. r. 9, 4, 4; 10, v. 97. [Leucoïum.]

Diosc. de m. m. 3, 128. Die Levkoie [λευκόϊον] ist allgemein bekannt, hat verschieden gefärbte Blüthen, weiße, gelbe, blaue, purpurrothe. Die gelbblüthige ist als Arznei in Gebrauch [167].

Plin. 21, 6, 14. [Viola purpurea, viola alba.]

2) Lack,

Cheiranthus Cheiri, Linné. — In Griechenland hier und da wild, κίτρινα genannt; — in Italien wild und oft in Gärten,

[167] Die gelbblüthige ist der Lack, Cheiranthus Cheiri, Linné.

noch jetzt gelbe Levkoie, leucoio giallo, auch cheiri, violacciocca gialla sempia genannt.

Ist, wie wir gesehn, die gelbe Levkoie des Diosc., ist auch die gelbe Viole des Plin. 21, 6, 14.

3) Brunnenkresse,

Nasturtium officinale, R. Br. (Sisymbrium Nasturtium, L.). — In Griechenland häufig, jetzt νεροκάρδαμον; — in Italien gleichfalls häufig, jetzt crescione, nasturzio aquatico, sisembro aquatico.

Diosc. de m. m. 2, 155. Die zweite Art Sisymbrium [σισύμβριον], welche auch Kardamine und Sion heißt, ist eine Wasserpflanze, und wird deswegen auch Kardamine genannt, weil sie wie Kardamon [168]) schmeckt. Die Blätter erscheinen anfangs rund, später aber gespalten. Man ißt die Pflanze roh, gebraucht sie auch als blutreinigend und gegen Sommersprossen.

4) Meerrettig,

Cochlearia Armoracia, L. — In Griechenland nicht vorhanden oder doch sehr selten; — in Nord-Italien hier und da wild, auch in Gärten gezogen, noch jetzt armoraccio und rafano rusticano genannt.

Colum. de r. r. 9, 4, 5. [Armoracia.]

Plin. 19, 5, 26; 20, 4, 13. Es gibt eine Art Rettig [raphanos], welcher in Griechenland der wilde [agrios], im Pontus aber Armos, anderwärts Weißer [leuce], in Italien aber armoracia heißt; er hat mehr Blätter als Körper.

5) Hirtentäschchen,

Thlaspi Bursa pastoris, Linné (Capsella B. p., Mch.). — In Griechenland heimisch; dort fand Sibthorp den Namen θλάσπι, Fraas τζουρκὰς und τραγιά. — In Italien häufig, borsa pastore.

Diosc. de m. m. 2, 185. Das Hirtentäschchen [θλάσπι] ist ein Pflänzchen [βοτάνιον] mit schmalen, fingerlangen Blättern, die an der Erde liegen, am Ende zerschnitten und ziemlich glänzend sind. Es treibt einen dünnen, 2 Spannen hohen Stamm,

[168]) Kresse.

an welchem nur wenige Aeste [ἀποφυάς] sitzen. Rings um ihn stehn die Früchte, die oben ziemlich breit sind, und in welchen der scheibenförmige Samen sitzt, welcher wie zerbrochen aussieht, woher der Name Thlaspi. Die Blüthen sind weißlich. Es wächst an Wegen, an Zäunen, auf Mauern, der Samen schmeckt scharf und dient zu Arznei. Plin. 27, 13, 113. [Thlaspi.]

6) Nachtviole,

Hesperis tristis, Linné. — Vielleicht meint Plin. 21, 7, 18 diese in Unteröstreich (nicht in Griechenland und Italien) heimische Pflanze unter dem Namen hesperis.

7) Iberis,

Iberis amara, Linné. — In Griechenland wild; — in Italien ebenfalls nebst der ihr ähnlichen Iberis umbellata, L., welche jetzt tlaspi a mazetti heißt.

Diese Pflanzen kann Diosc. 2, 205 unter Iberis [ἰβηρίς], welche auch Kardamantike heißt, gemeint haben.

8) Gattung Rauke,

Sisymbrium, Linné.

Das ἐρύσιμον des Theophr. 8, 1, 4 und an andren Stellen kann Sisymbrium polyceratum, L., sein, welches in Griechenland und Italien wächst; eben so das Erysimon des Diosc. 2, 187 dieselbe Pflanze oder eine ähnliche, z. B. das ebenfalls in Italien wachsende Sisymbrium Irio, L., auf welches auch irio bei Plin. 22, 25, 75 bezogen werden kann.

9) Garten-Kresse,

Lepidium sativum, Linné. — In Griechenland nur auf Cypern gefunden, jetzt auch bei den Griechen nirgends kultivirt; — in Italien nicht selten in Gärten gesät, nasturzio ortense, agretto genannt.

Diese Pflanze kann sehr wohl mit Lepidion [λεπίδιον] bei Diosc. 2, 205 gemeint sein. Er sagt, das Pflänzchen [βοτάνιον] heiße auch Gingidion, sei allgemein bekannt, werde mit Wasser, Salz und Milch gegessen, die Blätter besäßen eine eigenthümliche Schärfe. — Eben so kann unter dem Kardamon des Diosc. und Plin. die Garten-Kresse verstanden werden, worüber bei Erucaria aleppica, Gärtn., gesprochen wird.

10) Draba-Kresse,

Lepidium Draba, Linné. — In Griechenland ein sehr häufiges Unkraut in Gärten, jetzt βρωμολάχανον und μαρουλάκι.

Die δράβη des Diosc. 2, 186 kann diese Pflanze sein.

11) Breitblättrige Kresse,

Lepidium latifolium, Linné. — In Griechenland auf Meeresniederungen häufig, ἄγρια λάχανα genannt; — auch in Italien heimisch.

Kann die κράμβη ἀγρία des Diosc. 2, 147 sein, — eben so das lepidium bei Plin. 19, 8, 51, u. 20, 17, 70.

12) Waid,

Isatis tinctoria, Linné. — In Griechenland auf den Hochgebirgen Arkadiens wild, jetzt nirgends kultivirt; — in Italien an einzelnen Stellen wild, auch auf Aeckern gebaut, heißt jetzt isatide, guado, glasto.

Cäsar de bello gallico 5, 14. Alle Britannier färben sich mit Waid [vitrum] blau, und sehen daher in der Schlacht ganz gefährlich aus.

Pomponius Mela de situ orbis 3, 6, 55. Die Britannier färben sich über und über mit Waid [vitrum], und man weiß nicht, aus welchem Grunde.

Diosc. de m. m. 2, 215. Der Waid [ἰσάτις], dessen sich die Färber bedienen, hat Blätter, die denen des Wegerichs [ἀρνόγλωσσον] ähnlich sind, doch sind sie fetter und dunkler; der Stamm ist mehr als ellenhoch. Man legt die Blätter auf Geschwülste, Geschwüre, Wunden.

Plin. 22, 1, 2. [Glastum.]

13) Leindotter,

Camelina sativa, Crantz (Myagrum sativum, Linné). — In Griechenland heimisch, aber nicht häufig; — in ganz Nord-Italien unter der Saat wild, auch zur Oelgewinnung kultivirt. Heißt noch jetzt miagro, auch camellina, dorella.

Diosc. de m. m. 4, 115. Der Leindotter [μύαγρος] heißt auch Melampyron, ist ein dürres Gewächs von 2 Ellen Höhe, hat Blätter wie Krapp [ἐρυθρόδανος] [169], die Blüthen sind blaß-

[169]) Solche hat er nicht.

gelb; der Samen sieht dem des Bockshornklee's [τῆλις] ähnlich und ist ölig. Man stampft sie, nachdem man sie heiß gemacht, bestreicht damit Stäbchen und braucht sie als Leuchte. Das Oel wird auch auf rauhe Stellen der Haut gestrichen.

Plin. 27, 12, 81. [Myagros.]

14) Kohl,

Brassica oleracea, Linné. — Wächst an den Seeküsten Italiens wild. — Kultivirt werden in Griechenland, wie Fraas berichtet, jetzt nur: a) Kopfkohl, λάχανα, als plural.; b) Kohlrabi, γουλιά; c) sehr schöner Blumenkohl, κωνοπίδια. — In Italien heißt der wilde Kohl, der aber jedenfalls selten ist, cavolo selvatico. Gebaut werden in Italien vorzugsweis:

a) Blattkohl, cavolo arboreo, cavolo di pastura, c. nero, c. nero primaticcio.
b) Wirsing, verza, cavolo verzotto.
c) Kopfkohl, capuccio, cavolo capuccio.
d) Blumenkohl, cavolo fiore.
e) Spargelkohl (Brokoli), broccoli, broccoli pavonazzi.
f) Kohlrabi, cavol rapa.

Von Kohl und Rüben ist schon vielfach bei dem Abschnitt von der Gärtnerei u. s. w. die Rede gewesen; hier folgen nur noch kurze Angaben.

Theophr., H. pl. 7, 4, 4. Man unterscheidet drei Arten von Kohl [ῥάφανος], den krausblättrigen [οὐλόφυλλος], den glattblättrigen [λειόφυλλος] und den wilden.

Cato de r. r. 156 u. 157 u. 158. Der Kohl [brassica] ist das allerbeste Gemüse [olus]. Iß ihn gekocht oder roh. Willst du ihn roh essen, so tauche ihn in Essig, dann ist er der Verdauung förderlich und gesund. Etwas Kohl mit Essig vor der Mahlzeit und wieder etwas nach der Mahlzeit genossen thut wohl. — Gekochter Kohl dient mit Zusätzen vielfach als Arznei. — Als Speise für Kranke wird er erst eine Zeit lang in Wasser gelegt, dann in einem Topfe tüchtig gekocht; darauf wird das Wasser abgegossen, Olivenöl, etwas Salz, Kreuzkümmel [cuminum] und Mehl hinzugethan und wieder tüchtig gekocht, u. s. w.

Colum. de r. r. 11, 3, 23 u. 24. [Brassica.]

Diosc. de m. m. 2, 146. Der Kohl [κράμβη] ist gesünder,

wenn er nur warm gemacht, als wenn er eigentlich gekocht oder gar zweimal gekocht wird. Er wird auch zu mancherlei Kuren verwendet.

Plin. 19, 8, 41.

Plin. 20, 9, 33 u. 34 u. 35. [Brassica.]

Athen., Deipn. 1, 61 (pag. 128); 9, 9; 9, 10 (p. 363, ed. Schweigh.). [Κράμβη.]

Galen. de alim. facult. 2, 44 (pag. 630, ed. Kühn).

Geopon. 12, 17. [Κράμβη.]

15) Reps,

Brassica Napus, Linné. — In Italien wild, ravizzone, rapaccione, napo silvestre, navone selvatico genannt; wird auch viel zur Oelgewinnung gebaut. — Die alten Römer und Griechen haben die Pflanze entweder nicht kultivirt, oder von ähnlichen nicht bestimmt unterschieden.

16) Kohlrübe,

Brassica Napus Napobrassica. — Wird auf den rauheren Höhen Griechenlands gebaut; — in Nord-Italien wird sie nicht wenig gebaut und napo, navone, napone, navone domestico genannt.

Diosc. de m. m. 2, 136. Die Wurzel der Kohlrübe [βουνιάς] [110]) wird gekocht und gegessen, bläht aber und gibt wenig Nahrung. Man macht sie auch in Salzwasser ein.

Colum. de r. r. 2, 10, 23 u. 24; 12, 56. [Napus.]

Plin. 18, 13, 35. [Napus.] — Plin. 20, 4, 11. [Napus, bei den Griechen bunion und bunias.]

Athen., Deipn. 9, 8 (p. 361, ed. Schw.). [Βουνιάς.]

17) Rübe

(Turnip), Brassica Rapa, Linné (Brassica campestris, Linné). — In Griechenland jetzt wenig gebaut, ῥέβες genannt; — in Nord-Italien viel für Menschen und Vieh gebaut; die Sorte mit dicker, runder Wurzel heißt rapa tonda, rapa domestica, rapa schiacciata, turnepi; die mit langer rapa longa.

Theophr., H. pl. 7, 2, 5. Rettig [ῥαφανὶς] und Rübe

[110]) Hat ihren Namen βουνιάς offenbar von βουνός, Anhöhe, denn sie ist die Rübe, welche vorzugsweis auf Höhen und rauhem, steinigem Boden kultivirt wird.

[γογγυλὶς] werden den Winter über von den Gärtnern mit Erde bedeckt, wachsen auch unter dieser Decke, ohne Blätter zu treiben.

Theophr., H. pl. 7, 4, 3. Die Rübe [γογγυλὶς] liebt, wie der Rettig, kaltes Wetter, und man glaubt, daß sie dadurch nicht nur süßer werde, sondern auch eine dickere Wurzel und weniger Blätter treibe. Bei Südwind und warmer Luft schießt sie bald in den Stengel [ἐκκαυλεῖν].

Colum. de r. r. 2, 10, 22; 12, 56. Rüben [rapum] geben dem Menschen und dem Vieh Nahrung; besonders werden sie in Gallien in bedeutender Menge für das Vieh gebaut. — Um Rüben [rapum] und Kohlrüben [napus] einzumachen, verfährt man folgendermaßen: Von Rüben nimmt man die rundesten, reinigt sie, schabt die Außenhaut ab, macht mit einem krummen Messer einen Kreuzschnitt, ohne die Rübe ganz durchzuschneiden, streut Salz, das nicht ganz fein ist, in die Schnitte, legt die Rüben in ein Gefäß, und läßt sie, mit ziemlich viel Salz bestreut, 3 Tage schwitzen. Nach diesen 3 Tagen kostet man etwas Fleisch aus der Mitte, ob das Salz gehörig eingedrungen ist. Ist Dies der Fall, so nimmt man sie heraus, wäscht jede mit der Salzlake ab, legt alle Rüben in einen aus starken Weiden geflochtenen Korb, oben ein Bret auf sie und auf dieses schwere Gewichte. So läßt man sie einen Tag und eine Nacht trocknen. Darauf legt man sie in ein irdnes, ausgepichtes Faß oder ein gläsernes Gefäß, und gießt so viel Senf und Essig auf, daß sie ganz gedeckt sind.

Kohlrüben [napus] können eben so eingemacht werden, und zwar ganz, wenn sie klein sind, eingeschnitten, wenn sie groß sind. — Rüben und Kohlrüben macht man jedoch nur ein, so lange sie zart sind, ehe sie Stamm und Blüthen treiben.

Diosc. de m. m. 2, 134. Die gekochte Rübe [γογγύλη] ist nahrhaft, bläht, macht ein wässeriges, schlaffes Fleisch. Man macht sie auch in Salzwasser ein, und braucht sie gegen einige Leiden.

Plin. 18, 13, 33 u. 34 u. 35; 20, 3, 9. [Rapum.]

Galen. de alim. facult. 2, 62. Die Rübe [γογγυλὶς] gibt sehr wenig Nahrung, und muß, wenn sie gut bekommen soll, zweimal gekocht sein.

Athenäus, Deipn. 9, 8 (pag. 360, ed. Schweigh.). [Γογγυλίς.]

Pallad. de r. r. 13, 15. [Rapum.]

18) Rokka

(Rauke), Brassica Eruca, Linné. — In Griechenland wild und kultivirt, jetzt ἀζούματος, ἀρώματος und ῥόκα genannt; — in Nord-Italien hier und da wild oder verwildert, öfters in Gärten gezogen, eruca, ruca, ruchetta, ruchetta domestica genannt.

Theophr., H. pl. 1, 6, 6. [Εὔζωμον.]

Colum. de r. r. 10, v. 123. [Olus pullum]. — Colum. 12, 7, 1. [Olus atrum.]

Diosc. de m. m. 2, 169. Die Rokka [εὔζωμον] ist eine aufregende Speise; der Samen hat dieselben Eigenschaften, wird als Gewürz gebraucht, zu welchem Zweck man ihn auch mit Essig oder Milch knetet, in kleine Pasten formt, und so aufhebt. Die Pflanze wächst auch wild.

Plin. 19, 8, 44; 20, 13, 49. [Eruca.]

Galen. de alim. facult. 2, 53. [Εὔζωμον.]

Geopon. 12, 26. [Εὔζωμον.]

19) Senf,

α) Weißer Senf, Sinapis alba, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt σίναπι, νάπι, ἀγριοβρούβα; — in Italien hier und da wild, auf Feldern gebaut, jetzt senape bianca genannt. — β) Schwarzer Senf, Sinapis nigra, Linné. Ebenfalls in Italien heimisch und kultivirt, auch senape und senapa genannt.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2. Der Senf [νάπυ] wird im Herbst gesät.

Nicand., Ther. v. 878. [Σίνηπι.] — Alex., v. 533. [Σίνηπυ.]

Colum. de r. r. 11, 3, 29; 12, 57. Senf [sinapi] kann im Herbst und Frühling gesät werden. — Den Samen reinigt man sorgfältig, siebt ihn, wäscht ihn mit kaltem Wasser, läßt ihn noch 2 Stunden im Wasser, nimmt ihn mit den Händen heraus, drückt ihn mit den Händen aus, wirft ihn in einen neuen, wohl gereinigten Mörser, und stößt ihn klein. Darauf zieht man die ganze zerriebene Masse in der Mitte des Mörsers zusammen, drückt sie fest, legt einige glühende Kohlen darauf, gießt mit Soda versetztes Wasser darüber, wodurch der bittre Geschmack vertilgt wird, läßt sodann das Wasser wieder abfließen, gießt weißen, scharfen Essig zu, rührt die Masse um und seiht sie durch. Die so gewonnene Flüssigkeit ist vorzüglich zum Einmachen der Rüben dienlich.

Diosc. de m. m. 1, 47; 2, 183. Senföl [σινάπινον

ἔλαιον] bereitet man aus Senfsamen, die man fein zerreibt, eine Zeit lang in Wasser weicht, dann mit Olivenöl mischt, und dieses wieder durch Pressen absondert. Man reibt es in schmerzende Stellen ein. — Der Senf [σίναπι] heißt auch Napy [νάπυ], und ist am besten, wenn er nicht zu trocken, dabei voll, inwendig grün und wie saftig ist. Er erwärmt, und zieht, wenn er gegessen wird, den Schleim an sich. Gepülvert und an die Nase gebracht erregt er Niesen. Er wird äußerlich als Reizmittel verwendet, und auch innerlich gebraucht.

Plin. 19, 8, 54; 20, 22, 87. [Sinapi.]

Pallad. de r. r. 8, 9. Zum Gebrauche pülvert man den Senfsamen [sinapis semen], mischt ihn mit Honig, Olivenöl und Essig.

Pallad. de r. r. 11, 11, 2. Im Oktober wird der Senf [sinapis] gesät, und zwar am besten in gepflügten, lockeren Boden, obgleich er auch mit andrem vorlieb nimmt. Man muß ihn so behacken, daß er staubig wird, denn so gedeiht er am besten, auch liebt er die Feuchtigkeit. Derjenige, welcher der Aussaat wegen gebaut wird, bleibt stehn, wo er gesät ist; der zur Speise bestimmte wird stärker, wenn man ihn versetzt. Alter Senfsamen taugt weder zur Aussaat, noch zu andrem Gebrauch. Ist der Samen inwendig grün, so ist er noch frisch und gut; ist er inwendig weiß, so ist er auch zu alt.

Athen., Deipn. 9, 2 (pag. 352, ed. Schweigh.). [Σίνηπι, σίνηπυ, νάπυ.]

20) Rettig und Radieschen,

Raphanus sativus, Linné. — In Griechenland gibt es, wie Fraas beobachtet, wilde Radieschen, jetzt ἄγρια ῥαπάνια genannt; kultivirt werden lange Radieschen und Sommer-Rettige, ῥαπάνια. — In Italien kommen beide nicht wild vor, werden aber in Gärten als Eßwaare gezogen, die Rettige radice, rafano, ramoraccio, ramolaccio, die Radieschen radicine genannt. — Auch der Oel-Rettig mit kleiner Wurzel, aber ölreichen Samen wird auf Aeckern gezogen, um Oel aus den Samen zu schlagen, und trägt den Namen rafano oleïfero, rafano della China.

Theophr., H. pl. 7, 2, 5; 7, 4, 1 u. 2. Es gibt verschiedne Sorten von Rettig [ῥαφανὶς] und Kohl [ῥάφανος]. Der korinthische Rettig wächst am stärksten und bildet seine Wurzelmasse über der Erde aus, nicht wie die übrigen abwärts. Der liothasische, welcher auch thracischer heißt, ist am unempfindlichsten gegen die

Winterkälte. Der böotische schmeckt am besten, ist rund, der kleonäische dagegen lang. Je glatter die Blätter, desto lieblicher ist der Geschmack; je rauher die Blätter, desto schärfer der Geschmack.

Colum. de r. r. 11, 3, 16 u. 18 u. 59. [Radix, raphanus.]

Diosc. de m. m. 1, 45; 2, 137. Aus den Samen des Rettigs wird Rettigöl [ῥαφάνινον ἔλαιον] bereitet, und von den Aegyptiern auch gegessen. — Der Rettig [ῥαφανίς] selbst schmeckt gut, ist aber schwer zu verdauen und bläht. Er dient auch, so wie sein Samen, als Arznei.

Plin. 15, 7, 7. In Aegypten baut man den Rettig, um aus den Samen Oel zu gewinnen.

Plin. 19, 5, 26; 20, 4, 13. [Raphanus.]

Galen. de alim. facult. 2, 70 (p. 656, ed. Kühn). Den Rettig [ῥαφανίς] verzehrt man roh mit Salz oder Essig. Arme Leute kochen auch den Stamm und die Blätter.

Pallad. de r. r. 9, 5. Ende August säet man Rettige [radix], die im Winter gegessen werden sollen. Sie lieben einen fetten, lockren, tüchtig gegrabenen Boden, und scheuen Tuff und Kies. Sie stehen gern da, wo Nebel häufig sind. Man legt die Samen fern von einander, nach einem frischen Regen, oder begießt oder bewässert sie. Mist gibt man ihnen nicht; dagegen düngt man sie mit Spreu. Sie bekommen einen besseren Geschmack, wenn man sie öfters mit Salzwasser besprengt. Die Samen sammelt man von solchen, die weniger scharf schmecken.

Geopon. 12, 22. [Ῥαφανίς.]

21) Aleppische Erukaria

(Orientalische Kresse), Erucaria aleppica, Gärtner (Bunias myagroïdes, Linné, Condylocarpus lävigatus, Willd.). — Wächst in Aegypten, Syrien, Klein-Asien, und häufig in Griechenland, woselbst sie jetzt noch κάρδαμον und κάρδαμα heißt. (Siehe Fraas, Synops. p. 124.)

Xenophon, Cyri päd. 1, 2, 11. Was die Perser zum Brode essen, besteht entweder aus dem Fleische selbsterlegten Wildes, oder, wenn dieses fehlt, bloß aus Kardamon [κάρδαμον]; ihr Getränk besteht aus Wasser, und alles Das schmeckt ihnen gut, weil sie nur essen, wenn sie Hunger, und trinken, wenn sie Durst haben.

Diosc. de m. m. 2, 184. Das beste Kardamon [κάρδαμον] ist das babylonische. Ueberall hat aber der Samen dieser Pflanze die Eigenschaft, daß er scharf ist, erhitzt, dem Magen nicht gut bekommt, die Eingeweidewürmer tödtet, u. s. w. Das Kraut selbst hat dieselben Eigenschaften, aber schwächer.

Appulejus, II. 20. [Cardamum.]

Geopon. 12, 27. [Κάρδαμον.]

Anmerkung. Das nasturtium des Plin. 19, 8, 44 und 20, 13, 50 ist vom Kardamon des Dioscorides nicht verschieden, enthält aber gewiß auch die Garten-Kresse, Lepidium sativum, Linné, worauf sich namentlich die Angabe bezieht, daß es 2 Arten von Nasturtium gebe.

I. Familie Kapper-Pflanzen, Kappariden.

1) Kapper,

Capparis spinosa, Linné. — In Griechenland zwischen Steinen, auf Felsen, auf trocknen Aeckern häufig, die Pflanze jetzt καππαριά, die Frucht κάππαρα genannt; in Italien namentlich gern auf alten Mauern wild, auch auf solchen absichtlich gepflanzt. Man macht sowohl die Blüthenknospen als die Früchte zur Speise ein. Der Name der Pflanze ist jetzt cappero.

Theophr., H. pl. 1, 3, 6; 6, 4, 1. Die Kapper [κάππαρις] ist der Verbesserung durch Kultur nicht fähig. — Sie hat Dornen an Stamm und Blättern.

Colum. de r. r. 6, 30, 10; 10, v. 118; 11, 3, 17 u. 54. Die Wurzel der Kapper [capparis] dient als Vieharznei. — Man kann die Pflanze zu Anfang Aprils säen. — In mehreren Provinzen wächst sie auf Aeckern von selbst. Will man sie aber da ansäen, wo sie fehlt, so muß man trocknen Boden wählen. Diesen umgibt man vorher mit einem schmalen Graben, der mit Steinen und Kalk gefüllt ist u. s. w.

Diosc. de m. m. 2, 204. Die Kapper [κάππαρις] ist ein kleiner, dorniger Strauch, der sich rings auf dem Boden ausbreitet. Die Dornen sind krumm, die Blätter rundlich; er trägt Früchte [171]), die aussehn wie Oliven, und, wenn sie sich öffnen, eine weiße Blume geben. Ist diese abgefallen, so bleibt etwas stehn, das

[171]) Blüthenknospen.

aussieht wie eine lange Eichel, und kleine, rothe Samen enthält. Die Wurzeln sind holzig, groß und zahlreich. Die Pflanze wächst vorzugsweis an rauhen Stellen. Stamm und Frucht werden als Speise eingemacht, sind roh schwer zu verdauen, gekocht besser. Sie dienen auch als Arznei.

Plin. 13, 23, 44; 15, 28, 35, §. 117; 19, 8, 48; 20, 15, 59. Die ausländische Kapper [cappari] taugt nicht zu Speise; die italiänische ist besser. Man säet sie an trocknen Stellen, umzieht sie mit einem Graben, der mit Steinen gefüllt ist, damit sie sich nicht über diesen hinaus verbreitet. Sie blüht im Sommer, blüht bis zum Untergang der Vergilien, liebt sandigen Boden.

Galen. de alim. facult. 2, 34. [Κάππαρις.]

Pallad. de r. r. 10, 14, 2. [Capparis.]

m. Familie Reseda-Pflanzen, Resedeen.

1) Gattung Reseda,

Reseda, Linné. — Sprengel bezieht das große und kleine Sesamoeides [σησαμοειδὲς] des Diosc. 150 u. 151 auf Arten der Gattung Reseda, L. — Es wachsen deren ziemlich viele in Griechenland und Italien; auch das Phyteuma [φύτευμα] des Diosc. 4, 128 hält er für eine Reseda-Art.

n. Familie Seerosen-Pflanzen, Nymphäaceen.

1) Weiße Seerose,

Nymphäa alba, Linné. — In Griechenland nicht selten, jetzt νεροκολοκυθιά; — in Nord-Italien häufig, jetzt ninfea, ninfea bianca, carfano femina genannt.

Theophr., H. pl. 4, 10, 3. Die Weiße Seerose [σίδη] wächst im Orchomenischen See, hat eine Blume wie der Mohn [μήκων], doch ist ihre Frucht verhältnißmäßig größer, so groß wie ein Apfel. Sie wird von weißen Häuten umgeben, um welche auswendig krautartige Blätter stehn, wie die Kelchblätter bei der Rose. Im Innern der Frucht liegen rothe Samen, die an Gestalt den Samen des Granatbaums [ῥόα] [172]) nicht ähnlich, sondern rund, und nicht viel größer als die des Hirsens [κέγχρος] sind. Sie ent-

[172]) Dieser Baum heißt auch σίδη.

halten wässerigen Saft. Blume und Blatt schwimmen auf dem Wasser; die Frucht soll sich aber, sobald die Blüthe verwelkt ist, mehr unter Wasser senken, zuletzt aber bis an's Land reichen und da die Samen ausschütten [173].

Theophr., II. pl. 9, 13, 1. [*Νυμφαία*, bei den Böotiern *μαδωνάϊς*, auch *μαδωνία* geschrieben.]

Diosc. de m. m. 3, 138. Die Weiße Seerose [*νυμφαία*] wächst in Sümpfen und stehendem Wasser, hat Blätter wie die Nelumbo [*κιβώριον*] [174], jedoch kleiner und länglicher; es kommen mehrere aus derselben Wurzel, und manche steigen über die Wasserfläche empor, andre nicht. Die Blüthe ist weiß, einer Lilie ähnlich, in der Mitte safrangelb. Ist sie abgeblüht, so bleibt etwas zurück, das einem Mohnkopf ähnlich sieht und schwarz ist; darin steckt der schwarze breite, dichte Samen, der gekaut klebrig erscheint. Der Stamm ist glatt, nicht dick, schwarz, wie bei der Nelumbo. Die Wurzel ist schwarz, rauh, keulenförmig. Man sammelt sie im Herbst, trocknet sie, und verwendet sie, wie auch die Samen, zu Arznei.

Plin. 25, 7, 37. Die Nymphäa [nymphäa] soll aus einer Nymphe entstanden sein, welche aus eifersüchtiger Liebe zum Herkules starb, weswegen die Pflanze auch Herakleios heißt. Sie wird auch Ropalon genannt, weil ihre Wurzeln keulenförmig sind. Die Böotier nennen sie Madon und essen den Samen.

2) Blaue Seerose,

Nymphäa cörulea, Sav. — Hat blaue Blüthen, eßbare Samen, wächst im Nil.

Athen., Deipn. 15, 21 (pag. 467, ed. Schweigh.). Der Lotos im Nil, welcher blaue Blumen trägt [*κυανέαν ἔχων τὴν χροιάν*], wird nebst dem Lotos, der rosafarbige Blüthen hat, zu Kränzen verwendet.

3) Gelbe Seerose,

Nymphäa lutea, Linné (Nuphar luteum, Dec.). — Sibthorp hat sie in Thessalien gefunden, wo sie *νούφαρα* und *νινούφαρο* heißt; — in ganz Nord-Italien ist sie häufig, heißt jetzt ninfea, ninfea gialla, nannunfero, carfano maschio.

---

[173]) Die Frucht der Nymphäa alba versenkt sich unter Wasser, wächst aber nicht dem Lande zu. — [174]) Nymphäa Nelumbo, Linné.

Diosc. de m. m. 3, 139. Es gibt auch eine Nymphäa [νυμφαία], deren Blätter wie bei der weißen gestaltet, deren Wurzeln aber weiß und rauh, deren Blüthen gelb, glänzend und wie Rosen sind. Man findet sie in Thessalien am Flusse Peneos.

Plin. 25, 7, 37. [Nymphäa capite luteo.]

4) Lotos-Seerose,

Nymphäa Lotos, Linné. — Wächst im Nil.

Herodotus 2, 92. Im Nil wachsen, wenn er die Felder überschwemmt, viele Lilien [κρίνον], welche die Aegyptier Lotos [λωτὸς] nennen. Diese sammeln die Leute, dörren sie an der Sonne, zerschroten das mohnkopfartige Ding, welches in der Blüthe steckt, und backen mit Hülfe des Feuers Brod daraus. Auch die Wurzel ist eßbar und schmeckt nicht übel; sie ist rundlich und von der Größe einer Quitte.

Theophr., H. pl. 4, 8, 9. Der Lotos [λωτὸς] wächst in Aegypten auf den Feldern, wenn sie der Nil überschwemmt. Sein Stamm ist wie der der Nelumbo [κύαμος], auch die schirmähnlichen Blätter [πέτασος] sind fast eben so, jedoch kleiner und schmaler. Die Blume [λωτὸς] sitzt eben so auf dem Stamme wie bei der Nelumbo; sie ist weiß und die Blumenblätter sind so schmal wie die der Lilie, liegen aber dicht gedrängt und zahlreich auf einander. Bei Sonnenuntergang schließt sich die Blüthe und verbirgt die Frucht. Mit Sonnenaufgang tritt sie wieder über das Wasser und öffnet sich. Dies wiederholt sie, bis die Frucht reif ist und die Blumenblätter abgefallen sind. Die Frucht [κωδύα] ist so groß wie der größte Mohnkopf und eben so in Fächer [κατατομή] getheilt. In diesen liegt der Samen dicht und sieht aus wie Hirsen [κέγχρος]. Im Euphrat soll Frucht und Blüthe von Abend bis Mitternacht so tief untertauchen, daß man sie nicht mit der Hand erreichen kann. Mit anbrechender Morgendämmerung sollen sie wieder aufwärts steigen, so daß bei Sonnenaufgang die Blüthe über dem Wasser steht und sich öffnet. Die Aegyptier legen die Früchte in Haufen zusammen, und lassen sie liegen, bis die Schale gefault ist, worauf die Samen herausgenommen werden. Diese trocknet und stößt man sodann und bäckt Brod daraus. — Die Wurzel des Lotos heißt Korsion [κόρσιον], ist rund, so groß wie eine Quitte, hat eine schwärzliche Rinde wie die Kastanie [καστιναϊκὸν κάρυον]; das Innere ist weiß; gekocht

oder gebraten wird es wie Eidotter und ist sehr wohlschmeckend. Man kann sie auch roh essen.

Diodorus Siculus 1, 10 u. 34 u. 43. In Aegypten wächst der Lotos, aus welchem die Einwohner Brod machen. Den Genuß eßbarer Früchte und namentlich des Lotos haben sie, nach ihrer Behauptung, von der Isis oder von dem alten Könige Menas gelernt.

Diosc. de m. m. 4, 112. [Λωτὸς ὁ ἐν Αἰγύπτῳ.]

Plin. 13, 17 u. 18, 32. Lotos im Nil und Euphrat.

Plin. 22, 21, 28. [Lotometra.]

Athen., Deipn. 15, 21 [175].

5) Nelumbo,

Nymphäa Nelumbo, Linné (Nelumbium speciosum, W.). — In den Gewässern Süd-Asiens, wird namentlich in China der mehlreichen Wurzel und der wohlschmeckenden Samen wegen viel gezogen. (Siehe Zeyß, Geschichte der Pflanzenwanderung.) Wuchs früherhin auch im Nil.

Herodot. 2, 92. Außer dem Lotos haben die Aegyptier auch noch andre im Wasser wachsende Lilien, deren Frucht einer Wespenwabe gleicht, worin Samen, so groß wie Olivenkerne, in Menge sitzen; man ißt sie frisch und gedörrt.

Theophr., H. pl. 4, 8, 7. Die Nelumbo [κύαμος] wächst in Sümpfen und stehenden Wassern Aegyptens; ihre Stämme werden bis 4 Ellen lang, fingersdick, sind knotenlos, haben aber inwendig Scheidewände, welche quer durchgehn. Auf den Stämmen stehn die Fruchtköpfe; sie sehn aus wie runde Wespennester, und tragen in jeder Zelle eine Bohne [κύαμος], die ein wenig hervorragt. Es sind in der Regel dreißig Bohnen vorhanden. Die Blume ist doppelt so groß als eine Mohnblume, und tief-rosa gefärbt. Die Frucht steht über der Wasserfläche. Neben den Früchten kommen große Blätter hervor, wie breitkrempige Hüte; ihre Stiele sehn aus wie die der Früchte. Die Wurzel ist dicker als das dickste Schilf, und hat eben solche Scheidewände wie der Stamm. Sie wird roh, gekocht und geröstet verzehrt. Die Pflanze wächst häufig wild, wird aber auch gesät, indem man deren Samen in Thon wickelt und mit

175) Siehe S. 166 unsres Buches.

diesem in's Wasser senkt. Wo die Pflanze einmal steht, da dauert sie sehr lange. Die Wurzel ist stark, der Schilfwurzel ähnlich, aber dornig. Deswegen vermeidet sie das Krokodil, weil es fürchtet, seine Augen an den Dornen zu verletzen. Die Pflanze wächst auch in Syrien und Cilicien, trägt dort aber keine reifen Früchte. Sie wächst auch bei Torone in Chalcidice in einem mäßig großen See, und dieser bringt ihre Frucht zur Reife [πέττειν καὶ τελεοκαρπεῖν].

Diodorus Siculus 1, 10; 1, 34. [Κύαμος αἰγύπτιος.]

Strabo 17, 1. Die Nelumbo [κύαμος αἰγύπτιος] wird etwa 10 Fuß hoch, trägt überall Blätter und Blüthen, und hat Samen, die unsren Bufbohnen ähnlich, aber an Größe und Geschmack von ihnen verschieden sind. Will man zum Vergnügen in einem Nelumbo-Walde schmausen, so fährt man mit Kähnen hinein, und läßt sich von den Blättern beschatten. Diese sind sehr groß, haben auch eine Vertiefung, die man als Trinkgefäß oder Schüssel benutzen kann. Die Landleute haben auf diese Weise viel Gewinn von den Blättern.

Diosc. de m. m. 2, 128. Die Nelumbo [αἰγύπτιος κύαμος], welche auch Pontikos heißt, wächst in Aegypten in reicher Fülle, findet sich aber auch in Asien und Cilicien in stehenden Wassern. Der Samen wird auch Ciborion und Cibotion genannt; die Wurzel heißt Kolokasia, und wird gegessen; auch die Samen sind eßbar.

Athen., Deipn. 3, 1 (p. 284, ed. Schweigh.). Die Frucht der Nelumbo [κύαμος αἰγύπτιος] heißt Ciborion, die Wurzel Kolokasion; beide sind eßbar.

o. Familie Ciströschen-Pflanzen, Cisteen.

1) Gattung Ciströschen,

Cistus, Linné. — Mehrere in Griechenland heimische Arten werden jetzt noch daselbst κίσταρι genannt; — in Italien sind viele Arten heimisch; ihr gemeinschaftlicher Name ist cisto. — Der auf Kreta wachsende Cistus creticus gibt vorzugsweis das unter dem Namen Ladanum in Handel kommende Harz.

Herodot. 3, 112. Das Ledanon [λήδανον], welches die Araber Ladanon nennen, hat eine ganz wunderbare Herkunft; es findet sich nämlich in den Bärten der Ziegenböcke, woselbst es wie

Harz aus Holze hervorschwitzt. Es wird zu vielen Salben und von den Arabern vorzugsweis zum Räuchern verwendet [176].

Theophr., II. pl. 6, 2, 1. [Κίσθος, auch κιστὸς geschrieben.]

Diosc. de m. m. 1, 126. Das Ciströschen [κίστος] heißt auch Citharon und Cissaron, ist ein Strauch, der an felsigen Orten wächst, ist ästig, nicht hoch, hat viele runde, haarige Blätter. Die Blüthen der männlichen Art sind roth, die der weiblichen weiß. Die Pflanzen dienen als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 128. Es gibt auch eine Art Ciströschen [κίστος], welches Ledon [λῆδον] heißt, ein Strauch, der eben so wächst wie die andren Ciströschen. Von ihm kommt der Stoff, welchen man Ladanum [λάδανον] nennt. Dieser klebt sich an die Bärte und Schenkel weidender Ziegen, wird von da gesammelt, gereinigt und in Form von Brödchen gebracht. Andre sammeln das Ladanum auch geradezu von den Sträuchen. Das beste ist wohlriechend, grünlich, wird leicht weich, fühlt sich fettig an, ist harzig, rein von Sand und Schmutz. Solches wird auf Cypern gewonnen; das arabische und libysche ist geringer. Es wird innerlich und äußerlich gegen einige Uebel angewandt.

Plin. 12, 17, 37. Das beste Ladanum [ladanum] wird auf Cypern gesammelt. Manche nennen es auch Ledanum, und die Pflanze, von der es kommt, Leda.

Plin. 24, 10, 48; 26, 8, 30. Außer dem Ladanon, welches auf Cypern von der Pflanze Ledon gesammelt wird, kommt auch welches aus Arabien, ferner aus Syrien und Afrika eine Sorte, welche auch toxicon heißt; es wird gewonnen, indem man Bogensehnen über die Büsche hinzieht.

p. Familie Veilchen=Pflanzen, Violeen.

1) Wohlriechendes Veilchen,

Viola odorata, Linné. — In Griechenland wild nicht häufig, in Gärten kultivirt sehr üppig, jetzt βιολέτα; — in Italien sehr häufig wild und in Gärten, jetzt viola, viola mammola, auch bloß mammola, mammoletta genannt.

---

176) Aus den Bärten der Böcke schwitzt es nicht, sondern klebt an ihnen fest, während sie von den Ciströschen fressen.

Homer., Odyss. 5, v. 72; Hymn. in Cererem, v. 6. [Ἴον.]

Pindar., Olympion. 6, 55. [Ἴον.]

Aristophanes, Acharn. v. 637. Früher nannte man die Athenienser veilchenbekränzt [ἰοστέφανος].

Theophr., II. pl. 6, 6, 7; 6, 8, 2. Das Veilchen [μέλαν ἴον] unterscheidet sich in vieler Hinsicht von der Levkoie [λευκὸν ἴον]. Die Veilchenpflanze [ἰωνία] hat breite, fleischige, an der Erde liegende Blätter und viele Wurzeln. — Das Veilchen blüht, wenn es gut gepflegt wird, das ganze Jahr hindurch.

Varro de r. r. 1, 35, 1. Veilchenbeet [violarium].

Virgil., Georg. 4, v. 32. Die Veilchenbeete [violarium] müssen naß gehalten werden.

Colum. de arbor. 30. Veilchen [viola] werden auf gut gedüngtem und gegrabenem Boden gezogen. Man setzt Pflanzen vom letzten Jahre in fußweite Gruben vor Anfang März. Uebrigens säet man den Veilchensamen entweder im Frühjahr oder im Herbst.

Diosc. de m. m. 4, 120. Das Veilchen [ἴον πορφυροῦν] hat Blätter, die kleiner sind als die des Epheu, auch dünner und dunkler, übrigens fast eben so. Aus der Mitte der Wurzel kommt ein Stämmchen [καυλίον], auf welchem ein sehr wohlriechendes Blümchen [ἀνθήλιον σφόδρα εὐῶδες] sitzt, das purpurfarbig ist. Es wächst an schattigen, rauhen Stellen, und dient als Heilmittel.

Plin. 21, 6, 14; 21, 19, 76. Das Veilchen [viola purpurea] wächst an sonnigen und magren Stellen wild, wird aber auch in Gärten aus Pflanzen gezogen. Man setzt Veilchenkränze als Schutzmittel gegen Rausch und Schwere des Kopfes auf, u. s. w.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 21. Kaiser Heliogabal ließ mannichmal zum Spaß über Gäste, die bei ihm schmausten, Veilchen [viola] und andre Blumen in solcher Menge schütten, daß mehrere sich aus der Masse nicht herausarbeiten konnten und erstickten.

Geopon. 11, 22. Das Veilchen hat seinen Namen Jon daher bekommen, daß die Erde es zu Ehren der vom Jupiter geliebten Jungfrau Jo erschaffen hat.

q. Familie Portulak-Pflanzen, Portulaceen.

1) Portulak,

Portulaca oleracea, Linné. — In Griechenland häufig wild,

jetzt ἀνδράκλα und γλυστρίδα; — in ganz Italien wild, hier und da auch kultivirt, jetzt porcellana genannt.

Diosc. de m. m. 2, 150. Der Portulak [ἀνδράχνη] wird als Speise genossen, und gegen allerlei Uebel gebraucht.

Galen. de alim. facult. 2, 46 (pag. 634, ed. Kühn). [Ἀνδράχνη.]

Geopon. var. locis. [Ἀνδράχνη.]

r. Familie Nelken-Pflanzen, Karyophylleen.

1) Paronychia,

Paronychia serpyllifolia, Decandolle. — In Griechenland häufig, jetzt βραχόφιλος.

Diosc. de m. m. 4, 54. [Παρωνυχία.]

2) Holosteum,

Holosteum umbellatum, Linné. — Auf das holosteum des Diosc. 4, 11 und Plin. 27, 10, 65, hat Tabernämontanus und nach ihm Linné die Pflanze bezogen, welche diesen Namen jetzt trägt. Sie wächst hier und da in Nord-Italien.

3) Gattung Nelke,

Dianthus, Linné. — Das Diosanthos [Διὸς ἄνθος], welches Theophr. 6, 6, 2 als eine zu Kränzen beliebte Blume nennt, und welches bei Athen. 15, 31 in einem Fragment des Nikander als wohlriechend bezeichnet wird [εὐῶδες Διὸς ἄνθος], ist wohl eine Nelkenart. — In Griechenland heißen die Nelken jetzt γαρούφαλα, — in Italien garofano, garofolini und viola. — Die Gartennelke, D. Caryophyllus, L., wächst in Nord-Italien häufig wild, wird auch in vielen Sorten kultivirt. — Auch viele andre Arten der Gattung Dianthus, L., wachsen in Süd-Europa wild.

4) Seifenkraut,

Saponaria officinalis, Linné. — An manchen Orten Griechenlands häufig; die Wurzel dient daselbst noch allgemein zum Waschen, die Pflanze heißt jetzt καλοστρούθι und σαπουνόχορτον (s. Fraas, Synopsis, p. 107). — In ganz Italien ist das Seifenkraut nicht selten, heißt saponaria, und die Wurzel dient ebenfalls statt Seife.

Theophr., H. pl. 6, 8, 3. Das Seifenkraut [στρουθίον] hat eine schöne, aber geruchlose Blume.

Colum. de r. r. 11, 2, 53. Vor der Schur müssen die tarentinischen Schafe mit Seifenkraut [radix lanaria] gewaschen werden.

Diosc. de m. m. 2, 192. Das Seifenkraut [στρουθίον], welches die Walker zur Reinigung der Wolle brauchen, ist allgemein bekannt. Seine Wurzel besitzt Schärfe und Arzneikraft.

Plin. 19, 3, 18; 24, 18, 104. Das Seifenkraut [radicula, Gräcis struthion; herba lanaria] hat eine große Wurzel, die man in Stücke schneidet und zum Waschen der Wolle braucht, welche dadurch außerordentlich weiß und weich wird. Man kultivirt sie eigens zu diesem Zwecke, u. s. w. [117]

5) Gartenrade,

Agrostemma coronaria, Linné (Lychnis coronaria, Lam.). — Häufig in Thracien, Macedonien, Bithynien; — in Nord-Italien hier und da wild, coronaria, cotonella; auch gefüllt in Gärten und dann veludini genannt.

Diosc. de m. m. 3, 104.. Die Blume der Gartenrade [λυχνὶς στεφανωματική] ist der der Levkoie [λευκόϊον] ähnlich, aber purpurroth; sie wird zu Kränzen gebraucht.

Plin. 21, 11, 39. [Lychnis.]

6) Kornrade,

Agrostemma Githago, Linné (Lychnis Githago, Lam.). — In Griechenland selten, γόγγολι und κόκκολι genannt; — in ganz Italien sehr häufig, gettajone, gettone.

Diosc. de m. m. 3, 105. [Λυχνὶς ἀγρία.]

7) Gattung Silene,

Silene, Linné. — Die Arten dieser Gattung sind in Griechenland und Italien zahlreich heimisch. — Den Herkulischen Mohn, μήκων Ἡρακλεία, hält Lobelius für Silene inflata, Smith (Cucubalus Behen, Linné), und eben so μήκων ἀφρώδης und Ἡρακλεία des Diosc. 4, 67. — Das ὠκιμοειδὲς des Diosc. 4, 28 bezieht Fraas auf Silene gallica, L., welche in Griechenland und Italien wächst.

---

[117]) Die Angabe des Plinius, daß die Pflanze Dornen habe, ist irrig.

8. Familie Malven-Pflanzen, Malvaceen.

1) Baum-Lavatera,

Lavatera arborea, Linné. — In Griechenland wild, auch in Gärten zur Zierde, jetzt δενδρομολόχα.

Theophr., H. pl. 1, 3, 2. [Μαλάχη δενδρώδης.]

Plin. 19, 4, 22. [Malva in Arabia septimo mense arborescens [178].]

Geopon. 15, 5, 4. [Δενδρομαλάχη.]

2) Gemeine Althee,

Althäa officinalis, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt νερομολόχα; — in ganz Italien häufig, jetzt altea, buonvisco, bismalva genannt.

Theophr., H. pl. 9, 15, 5. [Ἀλθαία, μαλάχη ἀγρία.]

Virgil., Eclog. 2, v. 30; 10, v. 71. [Hibiscus.]

Diosc. de m. m. 3, 153. Die Althäa [ἀλθαία] heißt auch Ibiskus und Althiekon. Sie ist eine Art wilder Malve [μαλάχη]; ihre Blätter sind rund, flaumig; die Blüthe ist rosa, der Stamm 2 Ellen hoch, die Wurzel schleimig, inwendig weiß. Die Pflanze leistet innerlich und äußerlich angewendet gegen mancherlei Uebel treffliche Dienste, und heißt eben deswegen Althäa [179].

Plin. 20, 4, 14. [Hibiscum, moloche agria, πλειστολοχεία.]

Plin. 20, 21, 84. [Althäa.]

3) Hanf-Althee,

Althäa cannabina, Linné. — In Griechenland nicht sehr häufig; — in Nord-Italien nicht selten, daselbst noch wilder Hanf, canape selvatico, canapa selvatica genannt.

Diosc. de m. m. 3, 156. Die Hanf-Althee [κάνναβις ἀγρία] heißt auch Hydrastina, bei den Römern Terminalis, u. s. w.

4) Malope,

Malope malacoides, Linné. — In Griechenland wild.

Diosc. de m. m. 3, 154. [Ἀλκέα.]

Plin. 27, 4, 6. [Alcea.]

---

[178]) Was die gleich darauf von Plinius genannte mauretanische Malve sei, läßt sich nicht sagen. — [179]) Ἀλθεῖν, ἀλθαίνειν, heilen.

5) Malve,

Malva, Linné. — Es kommen hier nur 2 Arten in Betracht: *α*) Die Roß-Malve, Malva sylvestris, L., in Griechenland häufig, noch jetzt als Eßwaare beliebt und *μολόχα*, *μαλόχα* genannt; in Italien ebenfalls überall, jetzt malva, malva selvatica, als Arznei in Gebrauch, als Eßwaare vielleicht nicht mehr. — *β*) Gemeine Malve, Malva rotundifolia, L. (M. vulgaris, Fries). In Griechenland eben so häufig wie die Roß-Malve, jetzt *ἄγρια μολόχα* genannt; in Italien weniger häufig als jene, jetzt malva genannt und als Heilmittel in Gebrauch.

Homer., Batrachom. v. 161. [*Μαλάχη*.]

Hesiod., Opera et dies, v. 41. Die Malve [*μαλάχη*] ist eßbar.

Hippocrates de morb. mul., pag. 715, ed. Kühn. [*Μαλάχη ἀγρίη*.]

Theophr., H. pl. 7, 8. Der Stamm der Malve [*μαλάχη*] liegt an der Erde [180]).

Colum. de r. r. 10, v. 247. [Moloche.]

Diosc. de m. m. 2, 144. Die im Garten gezogne Malve [*μαλάχη*] paßt sich besser zur Speise als die wilde. Man braucht auch die Pflanze innerlich und äußerlich als Heilmittel.

Plin. 20, 21, 84. [Malva.]

Galenus de alim. facult. 2, 42. [*Μαλάχη*.]

Athen., Deipn. 2, 52. Die Malve [*μαλάχη*], welche schon Hesiodus als Nahrungsmittel erwähnt, heißt auch Moloche, und Phanias sagt, daß die Scheiben, welche ihre Samen bilden, Kuchen [*πλακοῦς*] heißen.

Pallad. de r. r. 11, 11, 3; 3, 24, 9. Im Oktober säet man die Malve [malva]; sie wird dann durch den hereinbrechenden Winter an zu starkem Wachsthum gehindert. Sie liebt einen fetten, feuchten, gedüngten Boden. Haben die Pflänzchen 4 bis 5 Blätter, so versetzt man sie, denn ist sie größer, so wächst sie nicht leicht an. Sie schmeckt übrigens besser, wenn sie nicht versetzt wird. Man kann sie dadurch zwingen, daß sie nicht schnell hoch emporschießt, daß man auf ihre Spitze ein Steinchen oder Erdklümpchen legt. Sie gedeiht am besten, wenn sie fleißig behackt wird, wobei man aber

180) Hier ist Malva rotundifolia, Linné, gemeint.

ihre Wurzeln nicht berühren darf. Schlingt man beim Versetzen an der Wurzel einen Knoten, so wächst dann die Pflanze nur in die Breite [planta sessilis fiet]. — Man kann die Malve auch im Februar säen.

Geopon. 12, 12. [Μαλάχη.]

6) Baumwolle.

α) Gemeine Baumwolle, Gossypium herbaceum, L. Wird in heißen Gegenden 3 Jahre lang benutzt, ist aber in solchen, deren Winter Frost hat, nur einjährig. Wolle weiß.

β) Nanking-Baumwolle, Gossypium religiosum, L. Hat gelbe Wolle.

Die Gemeine Baumwolle, in Süd-Asien heimisch, wird erst seit der Zeit der byzantinischen Kaiser in Klein-Asien und Griechenland gebaut, jetzt auch an der Südspitze Italiens, in Sicilien, Süd-Spanien.

Herodot. 2, 86. Haben die Aegyptier die Leiche gehörig einbalsamirt, so umwickeln sie dieselbe mit Streifen von baumwollnem Zeug [σινδὼν βυσσίνη].

Herodot. 3, 106; 7, 65. In Indien gibt es wilde Bäume, welche als Frucht eine Wolle [εἴριον] tragen, die an Schönheit und Güte die Schafwolle übertrifft. Die Indier machen aus dieser Wolle ihre Kleider.

Herodot. 7, 181. Als die Perser ein äginetisches Schiff eroberten, wehrte sich ein Mann so tapfer und so lange, bis er ganz zerfetzt niedersank. Die Perser hielten ihn wegen seiner Tapferkeit in Ehren, pflegten seine Wunden mit Myrrhen und verbanden sie mit baumwollnem Zeug [σινδὼν βυσσίνη].

Theophr., H. pl. 4, 7, 7. Auf der Insel Tylos im Arabischen Meerbusen sollen viele Baumwollenbäume [δένδρον ἐριοφόρον] stehn, deren Blätter wie Weinblätter, jedoch kleiner sind. Statt der Früchte tragen sie geschlossene Behälter von Apfelgröße. Wird ein solcher reif, so nimmt man die darin befindliche Wolle und webt aus ihr sowohl geringe als auch sehr kostbare Gewänder. Solche Bäume wachsen auch in Indien und Arabien.

Virgil., Georgic. 2, v. 120. Im Negerlande gibt es Bäume, die weiche, weiße Wolle tragen.

Strabo 15, 1. In Indien soll auf einigen Pflanzen Wolle

wachsen, woraus, wie Nearchus sagt, Kleider gewebt werden. Die Macedonier brauchten sie zum Ausstopfen der Pferdedecken. — Aristobulus sagt, die Blüthe der wolltragenden Bäume enthalte einen Kern, den man herausnehme und dann das Uebrige kämme.

Plin. 12, 10, 21 u. 22. Auf der Insel Tylos im Persischen Meerbusen wachsen Bäume, die Wolle tragen [lanigera arbor], diese sind aber andrer Art als die im Lande der Serer [181]. An ihren Blättern ist keine Wolle; sie sehen aus wie Weinblätter, sind aber kleiner. Ihre Frucht hat die Größe einer Quitte, und aus ihr kommt, wenn sie bei der Reife aufspringt, wolliges Haar, aus welchem kostbare Kleider gewebt werden. Man nennt diese Bäume Gossypinen [gossypinos], und sie wachsen auf der kleinen Insel Tylos häufiger als auf der nahe dabei liegenden großen. — Juba sagt, die Wolle sitze an der Rinde der Sträuche.

Plin. 13, 14, 28. In dem an Aegypten grenzenden Negerland gibt es, wie in Indien und Arabien, wolltragende Bäume, deren Kapseln etwa so groß wie Granatäpfel sind.

Plin. 19, 1, 4. Das baumwollne Zeug [byssinon], welches in der Umgegend von Elis und Achaïa gewonnen wird, ist bei den Damen so beliebt, daß es früher dem Gewicht nach mit dem Geld in gleichem Werth stand.

Plutarchus de Pythiä orac. 4 (t. 2, p. 623, ed. W.). Baumwollne Gewebe [βύσσινον ὕφασμα].

Arrian., Indica 1, 16. Die Kleidung der Indier wird, wie Nearchus sagt, aus dem Lein gefertigt, der auf Bäumen wächst. Dieser Lein ist entweder reiner weiß als jeder andre Lein, oder scheint wenigstens weißer, weil die Indier, die ihn tragen, schwarz sind.

Pausanias 5, 5. Elea ist das einzige griechische Land, wo die Baumwolle [βύσσος] gedeiht. Die eleïsche Baumwolle ist eben so zart wie die hebräische, aber nicht so gelb.

Pollux 7, 76. Baumwollne Zeuge [βύσσινον] und Baumwolle [βύσσος] sind ein leinartiges Erzeugniß Indiens; auch in Aegypten gewinnt man eine ähnliche Wolle von Bäumen.

Philostratus, Vita Apollonii 2, 20. Die Baum-

181) Aus dem Lande der Serer kam die Seide. Siehe meine Zoologie der alten Griechen und Römer.

wolle [*βύσσος*] wächst in Indien an Bäumen; die vornehmen Leute gehn dort in baumwollnen Kleidern, auch werden solche in Menge nach Aegypten an die Priester verhandelt.

t. Familie Linden-Pflanzen, Tiliaceen.

1) Linde.

α) Silberlinde, Tilia argentea, Decand. Auf den griechischen Gebirgen Macedoniens häufig, jetzt *φλαμουρία* genannt. — *β*) Die Groß- und die Kleinblättrige Linde, Tilia grandifolia und parvifolia, Ehrh. Beide auf Bergen Nord-Italiens, jetzt heißen sie tiglia, tiglio, tiglione.

Theophr., H. pl. 3, 10, 4. [*Φιλύρα.*]

Plin. 16, 14, 25; 24, 8, 34. Man unterscheidet bei den Linden [tilia] männliche und weibliche Bäume. Der Saft der Blätter und Rinde ist süß, aber die Frucht rührt kein Thier an. Zwischen Rinde und Holz liegt ein häutiges Gewebe, der Bast, aus welchem man Bänder macht, welche tiliä heißen; die feinsten nennt man Philyrä, braucht sie zum Binden der Kränze und hält sie seit alter Zeit in Ehren. Das Holz ist dem Wurmfraß nicht unterworfen, mäßig hoch, aber nützlich. Die Blätter dienen als Arznei.

u. Familie Johanniskraut-Pflanzen, Hypericeen.

1) Krauses Johanniskraut,

Hypericum crispum, Linné. — In Griechenland und Italien beimisch. — Kann die Pflanze sein, welche Diosc. 3, 161 als Hyperikum [*ὑπερικὸν*] beschreibt, und hinzufügt, sie heiße auch Korion und Chamäpitys. Zwischen den Fingern gebe sie blutrothen Saft, woher der Name Androsämum.

2) Gemeines Johanniskraut,

Hypericum perforatum, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, jetzt in Griechenland *βαλσαμάκι*, in Italien iperico und perforata genannt. — Ist wahrscheinlich das Ascyron [*ἄσκυρον*] des Diosc. 3, 162, welches, wie er sagt, auch Ascyroeides und Androsaimon heißt und eine Art Hyperikum ist.

3) Blut-Johanniskraut,

Hypericum Androsämum, Linné. — Wächst in Italien, wird

daselbst noch jetzt vom Volke androsemo, von den Apothekern androsämum genannt. — Diosc. 3, 163 spricht von dem Androsämum [ἀνδρόσαιμον], welches auch Dionysias und Ascyron heißt, sich aber vom „Hyperikum und vom eigentlichen Ascyron unterscheidet". — Genau paßt seine Beschreibung auf Hypericum Androsämum, Linné, nicht.

4) Koris-Johanniskraut,

Hypericum Coris, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch. — Diese Pflanze nennt Diosc. 3, 164 Koris [κόρις], und sagt, sie heiße auch Hyperikon [ὑπερικόν].

Anmerkung. Das hypericon bei Plin. 26, 8, 53 bedeutet auch die linnéische Gattung Hypericum.

V. Familie Tamarisken-Pflanzen, Tamariscееn.

1) Gattung Tamariske.

α) Afrikanische Tamariske, Tamarix africana, Desf. In Griechenland häufig, jetzt μυρικιά, ἀρμυρίκια. Sie ist den zwei folgenden sehr ähnlich.

β) Deutsche Tamariske, Tam. germanica, Linné. In Nord-Italien, jetzt tamerigio, tamerice, mirice.

γ) Gallische Tamariske, Tam. gallica, Linné. In Nord-Italien.

δ) Gegliederte Tamariske, Tam. articulata, Vahl. Wächst in Arabien und Ober-Aegypten, wird so dick und hoch wie unsre Eichen, hat gegliederte Zweige mit schuppenförmigen Blättern.

Homer., Il. 6, v. 39; 10, v. 466; 21, v. 18; 21, v. 350. [Μυρίκη.]

Theophr., H. pl. 1, 10, 4. — 5, 4, 8. Auf der Insel Tylos bei Arabien gibt es Tamarisken [μυρίκη], deren Holz nicht schwach wie bei uns, sondern stark wie Eichenholz ist [182].

Nicander, Ther. v. 612. [Μυρίκη.]

Virgil., Eclog. 4, v. 2. [Myrica.]

Celsus 2, 33. [Tamarix.]

Colum. de r. r. 8, 15, 4. [Tamarix.]

Diosc. de m. m. 1, 116. Die Tamariske [μυρίκη] ist ein allbekannter Baum, der am Wasser wächst und eine Art Kätzchen trägt [ἄνθος βρυῶδες φέρουσα [183]]. Es wächst auch in Aegypten

[182]) Tamarix articulata, Vahl. — [183]) Βρύον heißt das Kätzchen der Haseln 2c.

und Syrien eine zahme Tamariske, welche der wilden gleicht, aber eine Frucht trägt, die wie ein Gallapfel [κηκίς] aussieht, schmeckt und wirkt [184]). Aus dem Holze dieser Tamariske macht man auch Becher.

Plin. 13, 20, 37. Die Tamariske [myrice] heißt auch tamarice und wächst in Italien. In Achaïa nennt man sie wilde brya. Nur die angebaute trägt Früchte, welche den Galläpfeln [galla] ähnlich sind. Diese letztere Art ist in Syrien und Aegypten häufig. Wir nennen deren Holz Unglücksholz.

Plin. 24, 9, 41. Die Tamariske [myrice], welche auch wohl erice heißt, und von Manchen für einerlei mit der tamarice gehalten wird, heißt beim Volke Unglücksbaum, weil sie nichts trägt und nirgends gepflanzt wird.

w. Familie Orangen-Pflanzen, Aurantieen.

1) Gattung Orange,

Citrus, Linné. — α) Pomeranze, Citrus Aurantium, Linné, wozu die Bittre Pomeranze und die Apfelsine gehören; — β) die Citrone, Citrus medica, L., wozu die Gemeine Citrone (Limone), die Bergamotte, die Citronat-Citrone gehören; — γ) Pompelnuß, Citrus decumana, L. — Alle diese Bäume stammen aus Afrika und Süd-Asien. Sehr allmälig, und zuerst mit schlecht schmeckenden Früchten, haben sie sich in Süd-Europa verbreitet; ob Pomeranzen oder Citronen, oder Pompelnüsse, oder alle drei zugleich, ist nicht zu entscheiden.

Die Bittre Pomeranze heißt jetzt in Griechenland πορτογαλεά, νεραντζεά; in Italien der Baum arancio, melarancio selvatico, arancio forte, die Frucht melarancia.

Der Apfelsinenbaum heißt in Italien arancio, melarancio domestico, arancio dolce, arancio di Malta, die Frucht melarancia dolce.

Die Gemeine Citrone heißt in Griechenland λεμωνιά; in Italien Baum und Frucht limone.

Die Citronat-Citrone heißt in Italien, Baum und Frucht, cedro, cedrato.

Von der Pompelnuß heißt der Baum in Griechenland jetzt κιδριά, die Frucht κίδρα und κέδρα. In Italien heißen die-

[184]) Ist ohne Zweifel keine Frucht, sondern eine Galle.

jenigen Pompelnüsse, welche einen Eindruck haben, als hätte Adam hinein gebissen, pomo d'Adamo.

Theophr., H. pl. 4, 4, 2. Medien und Persien erzeugt unter andren eigenthümlichen Gewächsen auch den medischen und persischen Apfel [μηδικὸν καὶ περσικὸν μῆλον]. Das Blatt dieses Baumes steht fast genau so aus wie das der Andrachle [ἀνδράχλη [185]), auch hat der Baum Dornen wie der Birnbaum [ἄπιος] und der Weißdorn [ὀξυάκανθος]; sie sind glatt, sehr spitzig und stark. Der Apfel [186]) wird nicht gegessen, allein er hat, so wie auch das Blatt des Baumes, einen sehr angenehmen Geruch; und der Apfel schützt Kleider, zwischen die er gelegt wird, vor Motten. Er dient auch als Arznei. Die Samenkerne steckt man im Frühjahr in gut bearbeitete Beete, und begießt sie dann alle 4 oder 5 Tage. Sind die Bäumchen kräftig genug, so verpflanzt man sie im Frühjahr auf lockeres, feuchtes, nicht zu mageres Land, denn da gedeihen sie am besten. Der Baum hat das ganze Jahr hindurch Früchte. Während man reife abnimmt, sind auch unreife und Blüthen vorhanden. Diejenigen Blumen, in deren Mitte ein kleines Säulchen steht, setzen an; fehlt das Säulchen, so fällt die Blüthe unfruchtbar ab. Man steckt zuweilen die Kerne in durchbohrte Muschelschalen, wie man's auch mit Dattelkernen thut.

Virgil., Eclog. 3, v. 71. [Aureum malum.] — 6, v. 61. [Hesperidum malum.]

Virgil., Georgic. 2, v. 126. In Medien wächst der Glücksapfel [felix malum], dessen Saft den jämmerlichen, lang anhaltenden Geschmack hat, aber ein herrliches Mittel gegen verschlucktes Gift ist. Der Baum selbst hat eine gewaltige Größe, sieht dem Lorbeer sehr ähnlich, riecht aber ganz anders. Die Blätter werden von keinem Winde abgerissen; auch die Blume trotzt dem Sturme. Der Meder nimmt sie in den Mund, um dem Athem Wohlgeruch zu geben, und Greise stärken mit ihr die schwach werdende Brust.

Diodorus Siculus 4, 26. Die letzte Heldenthat, welche Herkules verrichten sollte, bestand in der Aufgabe, die goldnen Aepfel der Hesperiden aus Afrika zu holen. Manche Mythologen behaupten, es wären wirklich goldne, von einem Drachen

---

185) Arbutus Andrachne, Linné. — 186) Die Frucht.

bewachte Aepfel gewesen; andre meinen, es wären schöne und vielleicht gar goldgelbe Schafe gewesen [187]). — Uebrigens steht es Jedermann frei, ob er an Aepfel oder an Schafe glauben will. Jedenfalls schlug Herkules den Wächter der Gärten todt, brachte seine Beute zum Eurystheus, und erwartete nach dieser That die ihm von Apollo's Orakel verhießene Unsterblichkeit.

Diosc. de m. m. 1, 166. Die Orange [μηδικὸν μῆλον] heißt auch persischer Apfel, Cedromelon [κεδρόμηλον], römisch Citrion [κίτριον], und ist allgemein bekannt. Der Baum hat das ganze Jahr hindurch Früchte, und diese sind länglich, runzlig, goldfarbig, und haben einen starken, aber angenehmen Geruch. Die Samen sind denen der Birnen ähnlich. Man legt die Früchte in Wein und braucht dann diesen gegen Gifte. Auch kocht man sie, und spült sich mit dem Absud den Mund aus, um ihn wohlriechend zu machen. Legt man die Früchte in Kleiderschränke, so sollen keine Motten hineinkommen.

Diosc. de m. m. 3, 108. Die Melisse [μελισσόφυλλον] riecht wie Orange [κιτρόμηλον].

Plin. 12, 3, 7. Aus dem Ausland stammt der Orangenbaum [malus assyria, malus medica], welchen man gegen Gifte braucht. Das Blatt des Baums gleicht dem des Erdbeerbaums [unedo], und dazwischen sitzen am Orangenbaume Dornen. Als Speise genießt man die Frucht [pomum] nicht; aber sie riecht vortrefflich, und auch die Blätter riechen; dieser Geruch theilt sich Kleidern, zwischen welche man die Früchte legt, mit, und schützt gegen Mottenfraß. Der Baum hat jederzeit Früchte, reife und unreife zugleich. Man hat diese Bäume, weil sie so treffliche Arznei geben, in irdne Töpfe, welche Luftlöcher hatten, gepflanzt, und sie in andre Länder zu versetzen gesucht; denn jung gedeihen sie bis jetzt nur in Medien und Persien.

Plin. 13, 16, 31. Ein Baum, den man auch cedrus nennt, trägt Früchte, die von Manchen wegen ihres Geruches und ihrer Schärfe verworfen werden, während Andre sie gern haben. Dieser Baum wird zum Schmuck der Häuser gezogen.

Plin. 15, 14, 14; 16, 26, 44; 23, 4, 45; 23, 6, 56.

---

[187]) Melon, μῆλον, heißt griechisch Apfel und Schaf. Daher die Zweifel über die Mela der Hesperiden.

Von den Orangen [citreum malum] ist schon die Rede gewesen. Die Griechen nennen sie medische Aepfel, weil sie aus Medien stammen. — Der Orangenbaum [citrea]. — Citronenöl [oleum citreum]. — Orange [citreum].

Galen. de alim. facult. 2, 37. Die Orange [κίτριον] heißt auch medischer Apfel. Diese Frucht besteht aus 3 Theilen: dem sauren, welcher in der Mitte liegt, dem fleischigen, welcher den sauren umgibt, und der wohlriechenden, gewürzhaften Schale. Wird die letztere in Menge genossen, so ist sie schwer zu verdauen; klein gerieben und in geringer Menge stärkt sie dagegen die Verdauung. Das saure, nicht eßbare Mittelstück legt man in Essig, um diesen zu verstärken. Die fleischige Masse, welche weder sauer noch scharf ist, verdaut sich wegen ihrer Härte nicht gut, wird daher mit Essig und Fischsülze gegessen.

Athen., Deipn. 3, 23 (p. 323, ed. Schweigh.). Timachidas sagt, es gebe Aepfel, die man Hesperiden-Aepfel nennt; und Pamphilus sagt, man setze sie zu Lacedämon den Göttern als Speise vor, sie seien zwar wohlriechend, aber nicht eßbar. — 3, 24. Theophrast spricht von diesen Aepfeln. Diphilus sagt: „Die persischen Aepfel, welche auch persische Pflaumen [κοκκύμηλον] heißen, haben einen mittelmäßig guten Saft und sind nahrhafter als Aepfel.“

Athen., Deipn. 3, 25. Juba, König von Mauritanien, ein Mann von hoher Bildung, sagt, die Orangen [κίτριον] hießen in Afrika Hesperiden-Aepfel [μῆλον Ἑσπερικόν], und sie wären die goldnen Aepfel gewesen, welche Herkules nach Griechenland gebracht. — Zur Zeit des Theophrast und bis auf die Zeit unsrer Großväter hat noch kein Mensch Orangen gegessen; sie wurden dagegen in Kleiderschränke gelegt.

Athen., Deipn. 3, 27. Aus den Komikern ersieht man, daß der Orangenbaum aus Asien nach Griechenland versetzt worden.

Athen., Deipn. 3, 28. Daß die Orange ein Mittel gegen Gift ist, weiß ich von meinem Landsmann, welcher Oberpräsident von Aegypten gewesen. Er hatte einige Verbrecher dazu verurtheilt, im Theater, welches zu Thierkämpfen bestimmt ist, von wilden Thieren getödtet zu werden. Als sie dahin geführt wurden, gab ihnen unterwegs eine mitleidige Frau eine Orange, die sie zufällig bei sich hatte. Die Leute aßen sie, wurden gleich darauf den wildesten Bestien vorgeworfen und auch von Aspisschlangen gebissen, litten aber gar nicht.

Der Oberpräsident wunderte sich nicht wenig; und wie er erfuhr, daß sie eine Orange gegessen, ließ er am folgenden Tage dem einen eine Orange geben, dem andren nicht. Beide wurden gebissen; jener blieb gesund, dieser aber starb auf der Stelle. Dieser Versuch wurde öfters und immer mit demselben Erfolge wiederholt.

Pallad. de r. r. 4, 10, 11 [188]). Im Monat März nimmt man die Vermehrung des Orangenbaums [citri arbor] vor, und zwar auf vierfach verschiedne Weise, nämlich durch Samen, Aeste, Stecklinge, Keulen. Er liebt einen lockren Boden, ein warmes Klima, fortwährende Nässe. Will man Samen [granum] legen, so verfährt man so: Man gräbt 2 Fuß tief, mischt Asche unter die Erde, macht die Beete schmal, so daß jedes auf beiden Seiten eine Furche hat, in welcher Wasser laufen kann. Auf diesen Beeten macht man mit der Hand Gruben von 3 Zoll Tiefe, und legt in jede 3 Kerne so, daß sie an einander liegen und alle die Spitzen nach unten richten. Darauf deckt man sie mit Erde und begießt sie täglich. Schneller gedeihen sie, wenn sie von langsam rieselndem Wasser die nöthige Feuchtigkeit bekommen. Sind die Bäumchen aufgegangen, so wird um sie herum gejätet. Drei Jahr alt können sie versetzt werden. — Will man einen Ast [ramus] pflanzen, so darf man ihn nicht tiefer als $1\frac{1}{2}$ Fuß einsenken, damit er nicht fault. — Besser ist es, eine Keule [clava] zu pflanzen. Zu diesem Zwecke nimmt man einen Ast von der Dicke eines Messerstiels, schneidet ihn ellenlang, glättet ihn an beiden Enden, schneidet Zweige und Stacheln ab, läßt aber die obersten Knospen unversehrt, weil sie wachsen sollen. Sorgfältige Leute bestreichen auch beide Enden mit Kuhmist, oder verbinden die Enden mit Seegras, oder verstreichen sie mit Thon, und so wird denn die Keule in gegrabenen Boden gelegt. — Der Steckling [talea] ist dünner und kürzer als die Keule, wird aber eben so eingesetzt, jedoch so, daß er 2 Handbreit über die Oberfläche ragt, während die Keule ganz unter Erde kommt. — Die Orangenbäume brauchen nicht weit von einander gepflanzt zu werden, und werden nicht an andre Bäume gebunden. Sie stehn am liebsten an warmen, bewässerten, dem Meere nahe gelegenen Stellen. Will man's aber erzwingen,

---

[188]) Palladius schrieb um's Jahr 380 nach Christus, wo, wie wir aus seinen Worten ersehen, der Orangenbaum schon weiter verbreitet, und die Frucht schon so weit gebracht war, daß sie süßen Saft enthielt.

daß sie in einem kalten Klima wachsen sollen, so müssen sie von Wänden geschützt und auf der Südseite stehn, müssen auch den Winter über eine Decke von Stroh bekommen. — Stecklinge und Keulen können in den wärmsten Gegenden auch im Herbste gesetzt werden; in kalten habe ich auch solche, die im Juli und August gesetzt und dann täglich bewässert worden waren, zu starkem Wachsthum und zum Fruchttragen gebracht. — Man glaubt, die Orange [citreum] gedeihe besser, wenn in ihrer Nähe Kürbisse [cucurbita] gepflanzt werden, deren Ranken [vitis] man auch verbrennt, um eine Asche zu bekommen, die dem Orangenbaum willkommen ist. Um größere Früchte zu erzielen, gräbt man die Erde um den Baum fleißig. Man darf ihm, außer dürren Aesten, fast nie etwas abschneiden. — Man pfropft ihn an warmen Stellen im April, an kalten im Mai, nicht in die Rinde, sondern in den Stamm selbst, den man über der Wurzel spaltet. Man kann Orangenreiser auch, wie Einige behaupten, auf Birn- und Maulbeerbäume pfropfen, aber man muß dann das Pfropfreis dadurch schützen, daß man ein Körbchen oder Töpfchen darüber anbringt.

Martialis sagt, der Orangenbaum habe in Assyrien immerfort Früchte; dieselbe Erfahrung habe ich auf meinen in Sardinien und bei Neapel gelegenen Gütern gemacht. Dort ist Boden und Luft lau, genügend feucht; an den auf diesen Gütern stehenden Bäumen hängen immer unreife Früchte, wenn reife abgenommen werden, und Blüthen, während die unreifen Früchte wachsen. Man sagt, das Mark der Orange werde süß, wenn man die zu legenden Kerne 3 Tage lang in Honigwasser weicht, oder in Schafsmilch, was besser ist. Manche bohren im Monat Februar unten in den Stamm ein schiefes Loch, das jedoch auf der andren Seite nicht herauskommt. Aus diesem lassen sie Saft fließen, bis die Früchte sich bilden; dann füllen sie das Loch mit Lehm, und behaupten, durch dieses Verfahren werde die Mitte der Orange süß. — Die reife Orange hält sich am Baume hängend fast das ganze Jahr, und jedenfalls besser, als wenn man sie in Gefäße legt. Will man sie pflücken und nachher lange aufbewahren, so nimmt man sie in einer mondlosen Nacht so ab, daß noch ein beblättertes Zweigstück bleibt, und legt jede so, daß sie die andren nicht berührt. Manche Leute legen auch jede Orange einzeln in ein besondres Gefäß, verstreichen den Deckel mit Gyps, und stellen die Gefäße an einen schattigen Ort. Die Meisten heben sie in

Cederspänen [cedri scobis][189], oder in Heckerling oder Spreu auf.

Pallad. de r. r. 8, 4, 2. Orangenbaum [citrus]; — 14, v. 109. Orange [citreum].

Geopon. 10, 7. Florentinus[190]) gibt eine Anweisung, den Orangenbaum [κίτριον] zu behandeln, sagt auch, daß die Orange [καρπὸς τοῦ κιτρίου], wenn sie, bevor sie ausgewachsen, mit einer irdnen oder gläsernen Form umgeben wird, die Form so ausfüllt, daß sie deren Gestalt bekommt; daß ferner die Orangen schwarz werden, wenn man sie auf einen Apfelbaum pfropft; daß sie sich das ganze Jahr gut halten, wenn man sie mit Gyps überzieht; daß die Pflanze vom Froste leicht stirbt; daß reiche Leute Orangenbäume an nach Süd gerichtete Wände pflanzen, und sie im Winter zudecken; daß auf Maulbeerbäume [συκάμινος] gepfropfte Orangen roth werden, und daß sie auch auf Granatbäume [ῥοιά] gepfropft werden können.

Geopon. 10, 8. Anatolius[191]) sagt, man vermehre die Orangenbäume nicht bloß durch Stecklinge [πάσσαλος], sondern auch durch Keulen [κορύνη], indem man nämlich ein Aststück mit beiden Enden so in die Erde steckt, daß es in der Mitte bogenförmig vorragt, und aus diesem Bogen treibt dann der junge Stamm empor. Manche nehmen auch Stecklinge, und setzen sie so in die Erde, daß das gewesene Unterende nach oben kommt.

Geopon. 10, 9. Afrikanus[192]) sagt, um zu bewirken, daß eine Orange, ein Apfel, eine Birne, ein Granatapfel u. s. w. die Gestalt eines Thieres u. s. w. annehme, umgebe man dieses mit Gyps oder Lehm. Sei diese Hülle trocken, so schneide man sie in 2 Hälften, und brenne sie im Töpferofen[193]). In eine solche Form schließe man die Frucht, wenn sie die Hälfte ihres Wachsthums erreicht hat.

---

[189]) Es sind die Späne von Wachholder- und Lebensbäumen gemeint.

[190]) Florentinus hat um's Jahr 218 nach Christus geschrieben.

[191]) Wann Anatolius gelebt, ist ungewiß.

[192]) Julius Afrikanus, ein Christ, lebte zur Zeit des Alexander Severus.

[193]) Wenn sie von Lehm ist.

x. Familie Ahorn-Pflanzen, Acereen.

1) Vier Ahornarten.

α) Kretischer Ahorn, Acer creticum, Linné. In Griechenland heimisch, allgemein σφενδάμνι genannt. — β) Acer obtusatum, Kit Ebenfalls in Griechenland. — γ) Bergahorn, Acer Pseudoplatanus, Linné. In Nord-Italien nicht selten, jetzt acero, acero fico, acero di montagna genannt. — δ) Spitzahorn, Acer platanoïdes, L. Ebenfalls in Nord-Italien, jetzt acero platanoïde, acero riccio genannt.

Es ist anzunehmen, daß die in Griechenland heimischen Schriftsteller die zwei erstgenannten Arten meinen, wenn sie von Ahorn sprechen, die in Italien heimischen die zwei letztgenannten.

Theophr., II. pl. 3, 11, 1. Vom Ahorn [σφένδαμνος] nehmen Einige zwei Arten an, Andre drei. Man nennt die eine Art Sphendamnos, die andre Zygia [ζυγία]; die dritte heißt bei den Stagiriten Klinotrechon. Der Unterschied zwischen der Zygia und dem Sphendamnos besteht darin, daß die erstere ein gelbes, krauses Holz hat. Bei beiden Arten sind die Blätter sehr groß, haben eben solche Einschnitte wie die der Platane, aber sie sind dünner und mehr in die Länge gedehnt. Die Rinde ist wenig rauher als die der Linde, ziemlich grau, dick, fester als bei der Pinie [πίτυς] und unbiegsam. Sie wachsen, wie die Bewohner des Ida sagen, gern am Wasser, jedoch nicht häufig.

Virgil., Aen. 3, v. 112, Ahornbalken [trabes acernä]; — 8, v. 178, Sessel aus Ahornholz; — 9, v. 87, Ahornbalken.

Plin. 16, 15, 26. Der Ahorn [acer] wird etwa so hoch wie die Linde, und aus dem Holze werden so schöne und feine Arbeiten gefertigt, daß man es für das beste nach dem des Gegliederten Lebensbaums [citrus] hält. Es gibt mehrere Arten von Ahorn. Der weiße Ahorn, dessen Holz die weißeste Farbe hat, heißt der gallische, und wächst jenseit des Po und jenseit der Alpen. Das Holz eines andren Ahorns zeichnet sich durch gekräuselte Flecken aus; und sind diese vorzüglich schön, so heißt es Pfauenholz. Dieser Ahorn wächst vorzugsweis in Istrien und Rhätien. Es gibt auch Ahornholz, das dickgeadert heißt.

Athen., Deipn. 2, 32. Es gibt Prachttische, deren Tafel aus Ahorn [σφένδαμνος], deren Beine aus Elfenbein gemacht sind.

2) Feldahorn,

Acer campestre, Linné. — In Griechenland von Fraas nur selten und zwar bei Carpenitze (3000 Fuß Meereshöhe) und im arkadischen Hochgebirge gefunden. — In ganz Italien häufig, noch jetzt oppio, loppo, acero genannt, und noch jetzt angepflanzt, um Weinstöcke an ihm empor zu leiten.

Varro de r. r. 1, 8, 3. Bei Mailand zieht man die Weinstöcke an Bäumen empor, welche opulus heißen.

Colum. de r. r. 5, 7, 1. Will man den Weinstock an einem niedrigen, nicht stark belaubten Baume emporgehn lassen, so paßt sich dazu der Feldahorn [opulus].

Colum. de arb. 16, 1. [Opulus.]

y. Familie Kreuzblum-Pflanzen, Polygaleen.

1) Gattung Kreuzblume,

Polygala, Linné. — *α*) Adrige Kreuzblume, Polygala venulosa, Sibth. Auf den griechischen Gebirgen. — *β*) Gemeine Kreuzblume, Polygala vulgaris, L. (als deren Abart Polygala amara, L., zu betrachten), häufig in Nord-Italien.

Diosc. de m. m. 4, 140. Die Kreuzblume [*πολύγαλον*] ist ein kleiner, spannenlanger Strauch mit linsenförmigen Blättern und ziemlich herbem Geschmack. Genossen soll das Kraut die Milch vermehren.

Plin. 27, 12, 96.

z. Familie Celastrus-Pflanzen, Celastreen.

1) Pimpernuß,

Staphylea pinnata, Linné. — Wächst in Nord-Italien und wird jetzt pistacchio falso, pistacchio selvatico genannt.

Plin. 16, 16, 27. Jenseit der Alpen wächst ein Baum, dessen Holz dem weißen Ahornholz ähnlich ist; er heißt staphylodendron, trägt Hülsen, worin sich Kerne befinden, die wie Haselnüsse schmecken.

2) Pfaffenhütchen.

α) Breitblättriges Pfaffenhütchen, Euonymus latifolia, Scopoli. In Griechenlands nördlichen, höheren Gebirgen, aber selten. In Italien seltner als das folgende. — *β*) Euro-

päisches Pfaffenhütchen, Euonymus europäa, L. In ganz Italien häufig, evonimo, auch fussaggine, fusaro, berretta da prete genannt.

Der jetzt noch in Italien gebräuchliche Name, und die wenigstens ziemlich gut passende Beschreibung bei Theophr. 3, 18, 13 und Plin. 22, 38, deutet darauf hin, daß dieser Baum unter *εὐώνυμον* und euonymos zu verstehn.

a². Familie Stechpalm-Pflanzen, Aquifolieen.

1) Stechpalme,

Ilex Aquifolium, Linné. — In Griechenland jetzt sehr selten; — in Nord-Italiens Bergwäldern nicht selten, noch jetzt aquifolio, agrifoglio, alloro spinoso genannt.

Plin. 15, 24, 29; 24, 13, 72. [Aquifolium, agrifolium, aquifolia.]

b². Familie Wegdorn-Pflanzen, Rhamneen.

Der Name ramno hat sich in Italien für den Kreuzdorn, Rhamnus cathartica, L., erhalten. Bei den Alten bezeichnete er wohl ebenfalls Arten der linnéischen Gattung Rhamnus, jedoch ist nicht wohl zu bestimmen, welche Arten Diosc. 1, 119, Plin. 24, 14, 76 unter *ῥάμνος* und rhamnus verstanden. Was Theophrast. 1, 9, 4 und 3, 18, 3 vom Rhamnos mit immergrünen Blättern sagt, kann sich auf Rhamnus oleoïdes, L., beziehn.

1) Färber-Wegdorn,

Rhamnus infectoria, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 1, 132. Der Färber-Wegdorn [*λύκιον*], welcher auch Pyrakantha genannt wird, ist ein dorniger Baum mit vielen Blättern, welche denen des Buchsbaums ähnlich sind. Die Frucht ist dem Pfeffer [*πέπερι*] ähnlich, schwarz und bitter. Der Baum wächst in Kappadocien, Lycien und andren Ländern. Man gewinnt einen Saft aus den Wurzeln und dem übrigen Baume, einen andren aus den Früchten. Der beste Saft brennt, so wie man ihn anzündet. Er wird als Arznei gebraucht.

Plin. 24, 14, 76. [Lycium.]

2) Alatern-Wegdorn,

Rhamnus Alaternus, Linné. — In Griechenland wild, jetzt φυλλίκι; — in Italien ebenfalls wild, jetzt alaterno.

Theophr., H. pl. 1, 9, 3; 5, 6, 2. [Φυλίκη.]

Colum. de r. r. 7, 6, 1. [Alaternus.]

Plin. 16, 26, 45. [Alaternus.]

3) Paliurus-Wegdorn,

Rhamnus Paliurus, Linné (Zizyphus Paliurus, Willd., Paliurus australis, Gärtner). — In Griechenland häufig, jetzt noch παλιοῦρι; — in Italien ebenfalls häufig, auch wegen der starken Dornen zu Zäunen gebraucht, jetzt paliuro, marruca, marruca nera.

Theophr., H. pl. 3, 18, 1. [Παλίουρος.]

Virgil., Eclog. 5, v. 39. [Paliurus spinis acutis.]

Diosc. de m. m. 1, 121. Der Paliurus [παλίουρος] ist ein allgemein bekannter, dorniger Strauch, dessen Samen ölig wie Leinsamen ist und als Arznei gebraucht wird.

Plin. 13, 19, 33; 16, 30, 53; 24, 13, 71. [Paliurus.]

Athen., Deipn. 14, 62 (p. 362, ed. Schweigh.). [Κόναρος, παλίουρος.]

4) Judendorn,

Rhamnus Zizyphus, Linné (Zizyphus vulgaris, Lam.). — Stammt aus Syrien, wird in Griechenland und Italien kultivirt, ist in beiden auch verwildert, vielleicht auch ursprünglich wild. Der wilde ist in Griechenland nur ein Strauch, der zahme in Gärten ein Baum. Die Früchte des zahmen werden frisch und getrocknet gegessen. In Griechenland heißt der Baum jetzt τζιτζυφυϊά, die Frucht τζίτζυφα; in Italien der Baum giuggiolo, die Frucht giuggiula; bei Verona heißt die Frucht zizola und zinzola.

Colum. de r. r. 9, 4, 3. [Ziziphus.]

Plin. 15, 14, 14. Den Judendorn [ziziphon] hat Sextus Papinius, den ich als Konsul gesehn habe, in den letzten Jahren des Kaisers Augustus aus Syrien gebracht und im Lager angepflanzt. Die Früchte sind mehr wie Beeren als wie Aepfel; der Baum kann mit seinem dichten Laube zur Zierde dienen.

Pallad. de r. r. 1, 37, 2; 5, 4. Der Judendorn [ziziphum] wird an warmen Stellen im April gepflanzt, an kalten im Mai oder Juni. Er liebt Wärme und Sonne. Man vermehrt ihn

durch Kerne [os], Stecklinge [stipes] und bewurzelte Stämmchen [planta]. Legt man Kerne, so thut man deren 3 zusammen in eine kleine Grube, legt unter und über sie Mist und Asche, und jätet, wenn die Bäumchen aufgegangen sind. Uebrigens darf die Erde nicht gar fett sein. Im Winter legt man gern um den Stamm des Judendorns Steine, und thut sie im Sommer wieder weg. Wird der Baum traurig, so kratzt man ihn mit einer eisernen Striegel ab, oder düngt die Wurzeln mäßig mit Kuhmist. Die reifen Früchte [ziziphum] kann man in einem irdnen Gefäße aufbewahren, dessen Deckel mit Gyps aufgeklebt ist, und das an einem trocknen Orte steht. Man hebt sie auch auf, nachdem man sie mit altem Wein benetzt hat, oder schneidet sie mit ihren Aesten ab, oder wickelt sie in ihre eignen Blätter und hängt sie so auf.

Geopon. 10, 3, 4. [*Ζίζυφον.*]

5) Lotos-Wegdorn,

Rhamnus Lotos, Linné (Zizyphus Lotos, W.). — Wächst in Nord-Afrika, hat süße, eßbare Früchte.

Homer., Odyss. 1, v. 84. Als Odysseus an der Küste der Lotophagen landete, wurden die Leute, welche er aussandte, freundlich aufgenommen, mit den süßen Früchten des Lotos [λωτὸς] bewirthet, und befanden sich dabei so wohl, daß sie nicht wieder zum Schiffe zurückkehren, sondern für Zeit und Ewigkeit bei den Lotophagen bleiben wollten. Sie mußten mit Gewalt zum Schiffe gebracht werden, kamen jammernd dort an, und wurden, damit sie nicht entweichen könnten, an die Ruderbänke festgebunden.

Herodot. 4, 177. In Libyen wohnen die Lotophagen auf der Landzunge, welche vom Lande der Gindaner aus sich in's Meer erstreckt. Ihre einzige Speise ist die Frucht des Lotos [λωτός]; sie ist so groß wie die des Mastixbaums [σχῖνος], und schmeckt so süß wie Datteln. Die Lotophagen machen auch Wein aus dieser Frucht.

Theophr., H. pl. 4, 3, 1. Die Frucht einer Art Lotos hat die Größe einer Bohne, ändert beim Reifen ihre Farbe, wächst im Lande der Lotophagen, schmeckt süß und lieblich, ist der Gesundheit zuträglich. Es gibt auch eine Sorte ohne Kern. Man macht auch Wein aus der Frucht. Im Lande der Lotophagen ist der Baum häufig und trägt reichlich; ja das Heer des Ophellas soll,

wie es gegen Karthago zog, und andre Lebensmittel fehlten, mehrere Tage von der Lotosfrucht gelebt haben.

Plin. 13, 17, 32[194]).

Athen., Deipn. 14, 65. Ueber den afrikanischen Lotos [λωτὸς] sagt der Megapolit Polybius ziemlich Dasselbe wie Herodot, nämlich: „Es ist ein rauher, dorniger Baum von geringer Höhe. Das Blatt ist blaßgrün, dem des Rhamnus ähnlich. Die Früchte sind anfangs etwa so gefärbt und so groß wie weiße Myrtenbeeren; bei der Reife werden sie scharlachroth und fast so groß wie runde Oliven. Man sammelt die reifen Früchte, stampft sie mit Graupen zusammen, und drückt sie in Gefäße ein, um das Gesinde damit zu speisen; theils macht man sie für freie Leute eben so zurecht, nimmt aber vorher den Kern heraus. Diese Speise schmeckt fast wie Feigen und Datteln, riecht aber noch lieblicher. Man macht auch einen angenehm schmeckenden Wein aus diesen Früchten; er wird ohne Zusatz von Wasser getrunken, dauert aber nicht über 10 Tage; deswegen macht man öfters neuen. Es wird auch Essig aus der Lotosfrucht bereitet.“

c². Familie Wolfsmilch-Pflanzen, Euphorbieen.

1) Characias-Wolfsmilch,

Euphorbia Characias, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, in letzterem noch jetzt caracia und titimalo caracia genannt.

Theophr., H. pl. 9, 11, 7. [Τιθύμαλλος ἄῤῥην.]

Diosc. de m. m. 4, 162. Characias-Wolfsmilch [τιθύμαλλος χαρακίας], auch männlicher Tithymalos, Kometes, Amygdaloeides und Kobios genannt.

Plin. 26, 8, 39. [Characias.]

2) Myrtenblättrige Wolfsmilch,

Euphorbia Myrsinites, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 11, 9. [Μυρτίτης τιθύμαλλος.]

Diosc. de m. m. 4, 162. Der weibliche Tithymalos, welcher auch Myrsinites und Karyites heißt.

---

194) Siehe bei Celtis australis.

Plin. 26, 8, 40. [Tithymalus myrtites, caryites.]

3) Strand-Wolfsmilch,

Euphorbia Paralias, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 11, 7. [Τιθύμαλλος παράλιος.]

Diosc. de m. m. 4, 162. Die Strand-Wolfsmilch [τιθύμαλλος παράλιος] wird auch Tithymallis und Mekon genannt.

Plin. 26, 8, 41. [Paralios.]

4) Schirm-Wolfsmilch,

Euphorbia Helioscopia, Linné. — In Griechenland und Italien häufig, in letzterem jetzt noch titimalo elioscopio, auch erba calcuzola, erba rogna genannt.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος ἡλιοσκόπιος.]

Plin. 26, 8, 42. [Helioscopion.]

5) Cypressen-Wolfsmilch,

Euphorbia Cyparissias, Linné. — Im nördlichen Griechenland; — in ganz Italien häufig, daselbst noch titimalo cipressino genannt.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος κυπαρισσίας.]

Plin. 26, 8, 43. [Cyparissios.]

6) Baum-Wolfsmilch,

Euphorbia dendroïdes, Linné. — In Griechenland und Italien an einzelnen Stellen.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος δενδροειδής.]

Plin. 26, 8, 45. [Dendroeides.]

7) Flachblättrige Wolfsmilch,

Euphorbia platyphylla, Linné. — In Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος πλατύφυλλος.]

Plin. 26, 8, 44. [Platyphyllos, corymbites, amygdalites.]

8) Euphorbia Chamäsyce, Linné.

In Griechenland und Italien. In Griechenland, nach Sibthorp, noch jetzt χαμαισύκη.

Diosc. de m. m. 4, 167. [Χαμαισύκη.]
Plin. 24, 15, 83. [Chamäsyce.]

9) Euphorbia Lathyris, Linné.

In Italien; daselbst jetzt catapuzia, cacapuzza genannt.
Diosc. de m. m. 4, 164. [Λαθυρίς.]
Plin. 27, 11, 71. [Lathyris.]

10) Euphorbia Apios, Linné.

In Griechenland.
Diosc. de m. m. 4, 174. [Ἄπιος, ἰσχάς, χαμαιβάλανος, ὀρεινή, ἀγρία, λινόζωστις.]

11) Euphorbia Pityusa, Linné.

In Nord-Italien.
Diosc. de m. m. 4, 163. Die Pityusa [πιτύουσα] heißt auch Klema, Krambion, Paralion, Kanopikon.
Plin. 24, 6, 21. [Pityusa.]

12) Garten-Wolfsmilch,

Euphorbia Peplus, Linné. — In Griechenland und Italien. In letzterem heißt sie jetzt fico d'inferno, rogna.
Diosc. de m. m. 4, 165. Die Garten-Wolfsmilch [πέπλος] heißt auch Syke [195]) und Mekon aphrodes [196]).
Plin. 27, 12, 93. [Peplos.]

13) Euphorbia Peplis, Linné.

In Griechenland und Italien in der Nähe des Meeres.
Diosc. de m. m. 4, 166. Die Peplis [πεπλὶς] heißt auch Andrachne agria [197]), bei Hippokrates Peplion, wächst vorzugsweis in der Nähe des Meeres.
Plin. 20, 20, 81. [Porcillaca, quam peplin vocant.]

14) Euphorbia spinosa, Linné.

In Griechenland und Italien.
Theophr., H. pl. 6, 5, 1; 9, 15, 6. [Ἱππόφυον, ἱππόφεως.]

[195]) D. h. Feige, wie sie jetzt noch fico, Feige, heißt.
[196]) D. h. Schaumiger Mohn. — [197]) D. h. wilder Portulak.

Diosc. de m. m. 4, 159. [Ἱππόφαες.]

Plin. 21, 15, 54; 22, 12, 14. [Hippophaës, auch hippophyes geschrieben.]

15) Gebräuchliche Wolfsmilch,

Euphorbia officinarum, Linné. — Wächst in Afrika, wird bis 4 Fuß hoch und armsdick, liefert nebst einigen andren Wolfsmilcharten der heißen Zone das heftig wirkende Euphorbienharz, welches der erhärtete Milchsaft ist.

Diosc. de m. m. 3, 86. Das Euphorbion [εὐφόρβιον] wächst auf dem Atlas in Maurusien [198]), strotzt von einem sehr scharfen Milchsaft, welchen die Eingebornen nicht ohne Furcht sammeln. Sie binden den gereinigten Magen eines Schafes an den Baum, stechen dann von fern mit einer Lanze Löcher in den Stamm, und der Milchsaft fließt gleich, wie aus einem Gefäße, reichlich hervorquellend, in den Magen, dann auch auf die Erde. Es kommen zwei Sorten dieses Saftes in Handel; die eine ist durchscheinend wie Sarkokolla [199]), in erbsengroßen Stücken, die andre ist in den Mägen, fest, und sieht aus wie Glas. Man verfälscht die Masse mit Sarkokolla und mit Leim. Das unverfälschte erkennt man an seiner Durchsichtigkeit und an dem scharfen Geschmack; aber die Untersuchung ist keineswegs angenehm, denn so wie es nur die Zunge berührt, so brennt es lange und so arg im Munde, daß Alles, was man ferner in den Mund bringt, wie Euphorbium schmeckt. Uebrigens ist es eine ausgemachte Sache, daß das Euphorbium unter der Regierung des Juba in Gebrauch gekommen; es wird äußerlich und innerlich angewandt.

Plin. 25, 7, 38. Zur Zeit unsrer Väter hat Juba, König von Mauritanien, eine Pflanze entdeckt und nach dem Namen seines Arztes Euphorbia [euphorbia, auch euphorbea geschrieben] genannt. Dieser Euphorbos war der Bruder des Arztes Musa, welcher einmal dem Kaiser Augustus das Leben gerettet hat. Von Juba besitzen wir ein ganzes Buch über die Euphorbia, worin sie hoch gepriesen wird, u. s. w.

16) Einjähriges Bingelkraut,

Mercurialis annua, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt

198) Mauritanien. — 199) Von Penäa Sarcocolla, Berg.

σκυλλολάχανον und σκαρολάχανον; — in Italien sehr häufig, noch jetzt mercuriale, mercorella genannt.

Diosc. de m. m. 4, 188. Das Bingelkraut [λινόζωστις] heißt auch Parthenion, Hermu botanion [200]), kann als Gemüse gegessen werden.

Plin. 25, 5, 18. Das Bingelkraut [linozostis] heißt auch Parthenion, ist von Merkur entdeckt worden, und heißt deswegen bei den Griechen Hermupoa, bei den Römern mercurialis, u. s. w.

17) Wunderbaum,

Ricinus communis, Linné. — Stammt aus Süd-Asien, wird in Griechenland und Italien in Gärten, in Italien auch auf Feldern kultivirt und jetzt noch ricino, ricino commune genannt. — Sowohl der altgriechische Name κρότων als der lateinische ricinus bedeutet ursprünglich Hundszecke (Holzbock), Acarus Ricinus, Linné, weil die reifen Samen einem solchen Holzbock, der sich recht gehörig voll Blut gesogen hat, täuschend ähnlich sehn.

Herodot. 2, 94. Das Oel, welches die im Marschland wohnenden Aegyptier gebrauchen, wird aus der Frucht des Wunderbaums [σιλλικύπριον] gewonnen, welchen sie Kiki [κίκι] nennen. Sie säen den Wunderbaum, welcher in Griechenland von selbst wild [201]) wächst. Dieser trägt seine übel riechenden Früchte sehr reichlich. Sie werden gesammelt, gestampft, gepreßt, oder geröstet, und dann gekocht. So fließt das Oel aus, welches eben so gut wie Olivenöl in der Lampe brennt, aber vielen Rauch macht.

Theophr., H. pl. 1, 10, 1. [Κρότων.]

Nicander, Ther. v. 676. [Κρότων.]

Strabo 17, 2. In Aegypten wird der Wunderbaum [κίκι] auf Feldern gebaut. Er gibt Oel, das fast überall den Landleuten zum Brennen, und ärmeren Leuten, sowohl Männern als Weibern, zum Salben dient.

Diosc. de m. m. 1, 38. Das Ricinusöl [κίκινον ἔλαιον] wird folgendermaßen gewonnen: Man nimmt die reifen Samen [κρότων], trocknet sie in der Sonne, bis ihre Schale abfällt; dann wirft man sie, ohne die Schale, in einen Mörser, stößt sie sorgfältig, thut sie in einen mit Wasser gefüllten, verzinnten Kessel und kocht sie.

200) D. h. Merkurskraut, mercurialis. — 201) ?

So geben sie ihr Oel von sich, es schwimmt auf dem Wasser und wird abgeschöpft. — Die Aegyptier, welche dessen mehr gebrauchen, verfahren anders: Sie reinigen die Samen gut, mahlen sie dann auf einer Mühle und pressen das Mehl aus. Die Samen des Wunderbaums sind übrigens reif, wenn sie sich leicht von der sie umgebenden Kapsel trennen. Das Oel wird äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 4, 161. Der Wunderbaum [κίκι] heißt auch Kroton, wildes Sesamon, cyprisches Seseli. Der Name Kroton kommt von der Aehnlichkeit mit dem Thier, welches Kroton [202]) heißt. Der Baum hat die Gestalt eines kleinen Feigenbaums, Blätter wie die Platane, aber größer, glatter und dunkler; Stamm und Aeste sind hohl wie Rohr; die Samen sitzen in rauhen Trauben, und sehen, wenn sie aus der Kapsel kommen, wie Holzböcke aus. Das aus ihnen gewonnene Oel taugt nicht zu Speise, wohl aber für Lampen und Pflaster.

Plin. 15, 7, 7; 23, 4, 41. [Ricinus, cici.]

18) Buchsbaum,

Buxus sempervirens, Linné. — Im nördlichen Griechenland heimisch, jetzt πυξάρι; — in Italien theils wild, theils und zwar häufig in Gärten und Parks, jetzt bosso und busso.

Homer., Il. 24, 269. Das Joch der Maulthiere des Priamus war von Buchsbaum [πύξινον ζυγὸν] und mit schönen Ringen geziert.

Theophr., H. pl. 3, 15, 5. Der Buchsbaum [πύξος] wird nicht bedeutend groß, seine Blätter sehn aus wie die der Myrte. Er wächst an kalten, rauhen Stellen, wie am cytorischen Gebirge [203]), wo er in größter Menge zu finden, ferner am macedonischen Olymp, wo er klein bleibt; der größte und schönste wächst auf Cyrnos [204]); dort hat auch der Honig den unangenehmen Buchsbaum-Geruch.

Virgil., Georgic. 2, v. 448. Das Buchsbaumholz läßt sich gut mit dem Meißel bearbeiten [torno rasile buxum].

Virgil., Aen. 7, v. 382. Der Buchsbaumkreisel [volubile buxum] tanzt flott unter Peitschenhieben.

Ovid., Metam. 14, v. 537. Die Triller der Buchsbaumflöte.

---

[202]) Holzbock. — [203]) In Paphlagonien. — [204]) Korsika.

Ovid., Fast. 6, v. 229. Das Haar wird mit dem Buchsbaumkamme gekämmt.

Ovid., Fast. 6, v. 695. Minerva hat zuerst aus Buchsbaumholz, das sie mit Löchern durchbohrte, die Flöte gemacht.

Colum. de r. r. 7, 8, 7. Dem Käse gibt man die Gestalt entweder durch die Hand, oder durch Formen von Buchsbaumholz [buxea forma].

Plin. 16, 16, 28. Das Holz des Buchsbaums zeichnet sich durch Härte aus und wird hoch geschätzt, obgleich es nur selten und nur an den Wurzeln Masern hat. Es reißt nicht, ist sehr hart und hat eine schöne helle Farbe. Man unterscheidet drei Sorten: die gallische, welche hoch und schlank wächst, wenn man sie zu Pyramiden zieht; das Oleastrum, welches unbrauchbar und von üblem Geruch ist; die einheimische, welche wahrscheinlich die in Gärten veredelte wilde Sorte ist. Sie ist immergrün, läßt sich zu dichten Wänden ziehn und gut beschneiden. — Der Buchsbaum wächst häufig auf den Pyrenäen, auf den cytorischen Gebirgen, auch in der Umgegend von Berecyntus[205]). In Korsika wird er am dicksten, aber seine Blüthe macht dort den Honig bitter. Kein Thier frißt den Samen des Buchsbaums. Er gedeiht an kalten und an sonnigen Stellen, gibt schlechte Flamme und schlechte Kohlen.

Plin. 16, 40, 76. Ebenholz und Buchsbaumholz sind die dichtesten und schwersten Hölzer, sinken auch beide im Wasser.

Martial., Epigr. 3, 58, v. 3. Beschnittnes Buchsbaumgebüsch [tonsile buxetum].

Firmicus, Math. 8, 10. Buchsbaum wird so beschnitten, daß er die Gestalt großer Thiere annimmt.

Claudianus de raptu Proserpinä 3, 130. Blas' ich in die Buchsbaumflöte [buxos inflare], so stöhnt sie ein Sterbelied.

Geopon. 11, 9. Buchsbaum [πύξος] wird vermehrt durch Stücke, die mit den Wurzeln abgerissen sind [φυτεύεται ἐξ ἀποσπάδων], ferner aus Keulen [κορύνῃ][206]) und Zweigen [ἀκρεμόνων]. Man pflanzt ihn nach Mitte Novembers. Da er immergrün [ἀειθαλὴς] ist, so liebt er feuchte Stellen.

---

[205]) In Phrygien.

[206]) Dicken Stecklingen.

d². Familie Balsam-Pflanzen, Terebintheen.

1) Mastixbaum

(Lentiskus), Pistacia Lentiscus, Linné. — In Griechenland häufig, σχῖνος genannt; — in Istrien; in Italien z. B. bei Nizza. — Gibt auf der griechischen Insel Chios, aber nicht auf dem Festland, das Mastix-Harz, welches jetzt in Italien mastice und mastico heißt; der Baum selbst heißt dort lentiscio, lentischio.

Colum. de r. r. 9, 4, 3. Der Mastixbaum [lentiscus] wächst wild, und gibt den Bienen viel Honig.

Diosc. de m. m. 1, 50 u. 51. Das Lentiskusöl [ἔλαιον σχίνινον] wird ungefähr wie Lorbeeröl aus der reifen Frucht gemacht, und gegen die Räude der Lastthiere und Hunde u. s. w. gebraucht. — Das Mastixöl [ἔλαιον μαστίχινον] wird aus geriebnem Mastixharz bereitet und als Arznei gebraucht. Das beste kommt von der Insel Chios.

Diosc. de m. m. 1, 89. Der Mastixbaum [σχῖνος] ist allgemein bekannt, und hat in allen seinen Theilen zusammenziehende Eigenschaften. Man preßt auch den Saft aus ihm und kocht ihn bis zur Honigdicke ein. Auch aus der Frucht gewinnt man ein zusammenziehendes Oel; die jungen Zweige dienen, statt Rohres, zu Zahnstochern.

Diosc. de m. m. 1, 90. Das Mastixharz [ῥητίνη σχινίνη], welches aus dem Mastixbaum gewonnen wird, heißt auch Mastiche [μαστίχη], dient als Arznei, als Zahnpulver, wird auch in die Haut des Gesichtes gerieben, um ihr Glanz zu geben. Gekaut macht es den Athem angenehm und zieht das Zahnfleisch zusammen. Das beste und meiste liefert die Insel Chios; solches ist glänzend, hat die weiße Farbe des tyrrhenischen Wachses, ist zerreiblich, wohlriechend. Das grüne ist schlechter. Die Verfälschung geschieht mit Weihrauch und Zapfenharz.

Plin. 12, 17, 36. Es gibt verschiedne Sorten von Mastix [mastiche]; am höchsten wird der weiße von Chios geschätzt, wovon das Pfund 20 Denare kostet, während der dunkelfarbige nur 12 gilt. Der Mastix von Chios soll wie ein Gummi aus dem Mastixbaum [lentiscus] kommen.

Plin. 23, 4, 45. Lentiskusöl.

Plin. 24, 7, 28. Der Lentiskus und die aus ihm gewonnene Mastiche sind vielfach in arzneilichem Gebrauch. Ich weiß auch, daß der Arzt Demokrates der Considia, Tochter des Konsularen Marcus Servilius, gerathen, Milch von Ziegen zu trinken, die mit Lentiskus gefüttert wurden, und daß der Erfolg günstig war.

Pallad. de r. r. 2, 20. Lentiskusöl [lentiscinum oleum] wird folgendermaßen bereitet: Man sammelt so viel reife Samen des Lentiskus als möglich, läßt sie einen Tag und eine Nacht auf einem Haufen liegen, thut sie dann in einen Korb, befestigt diesen über einem Gefäß, gießt heißes Wasser auf die Kerne, stößt sie und preßt sie aus. Von der Flüssigkeit, die aus dem Korbe geflossen ist, schöpft man das Oel ab. Bei der Arbeit selbst muß man oft heißes Wasser nachgießen, damit das Oel flüssig bleibt.

2) Wahre Pistazie,

Pistacia vera, Linné. — Stammt aus Süd-Asien, wird seit alter Zeit in Süd-Europa kultivirt. Heißt jetzt in Griechenland *φιστάκια* und *ψιττάκια*, in Italien pistacchio, pistacchio verde. — Ein ähnlicher Baum, vielleicht nur Abart, Pistacia trifolia, L., wächst auf Sicilien wild, heißt pistacchio giallo.

Theophr., H. pl. 4, 4, 7. In Indien wächst ein Baum, welcher dem Terpenthinbaum ähnlich ist, dessen Früchte aber wie Mandeln sind. Er soll auch in Baktriana wachsen, die Früchte sollen besser als Mandeln schmecken und werden deswegen dort lieber gebraucht als diese.

Nicander, Ther. v. 891. [*Πιστάκια.*]

Diosc. de m. m. 1, 177. Die Pistaziennüsse [*πιστάκιον*], welche in Syrien wachsen, sind den Piniennüssen [*στρόβιλος*] ähnlich und bekommen dem Magen gut.

Plin. 13, 5, 10. Unter den Bäumen Syriens ist der, welcher die bekannten Pistaziennüsse [pistacium] trägt.

Plin. 15, 23, 24. Die Pistazien hat Vitellius zuerst nach Italien, und Flaccus Pompejus, ein römischer Ritter, welcher mit Vitellius Kriegsdienste that, nach Spanien gebracht.

Plin. 23, 8, 78. Die Pistaziennüsse werden wie Piniennüsse gebraucht.

Galen. de alim. facult. 2, 30. Die Pistaziennüsse [*πιστάκιον*] wachsen bei Alexandria in Aegypten, aber noch weit

häufiger bei der Stadt Berrhöa in Syrien. Sie geben wenig Nahrung, sind aber gesund.

Athen., Deipn. 14, 61. Die Pistazie heißt Psittakion, Phittakion, Bistakion, Pistakion.

Pallad. de r. r. 11, 12, 3. Die Pistaziennüsse [pistacium] werden im Oktober gelegt. Man wählt einen warmen, sonnigen Platz, der feucht ist oder bewässert werden kann.

Geopon. 10, 12. Die Pistazien [ψιττάκιον] werden um den ersten April gesät; zu derselben Zeit pfropft man sie auch, und zwar theils auf Pistazien, theils auf Terpenthinbäume, theils auch, wie ich glaube, auf Mandeln. Paxamus gibt auch Anleitung, wie man ste durch Ableger [μόσχευμα] vermehren soll.

3) Terpenthinbaum

(Terebinthe), Pistacia Terebinthus, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt τετράμιθος und κοκκορέτζα; — in Italien ebenfalls häufig wild, jetzt terebinto, cornocapra genannt.

Theophr., H. pl. 3, 15, 3. Vom Terpenthinbaum [τέρμινθος] nennt man die eine Sorte männlich, die andre weiblich. Am Ida und in Macedonien ist der Baum klein und strauchartig; bei Damaskus in Syrien ist er aber groß und schön. Es soll dort ein Berg sein, der ganz mit Terpenthinbäumen bestanden ist. Das Holz ist zäh, die Wurzeln sind stark und gehn tief. Die Blüthe ist der des Oelbaums ähnlich, aber roth. Außer der Frucht trägt der Baum auch Gallen, worin kleine Thierchen wohnen. In diesen steckt eine harzige Feuchtigkeit, die man jedoch nicht sammelt; man gewinnt das Harz aus dem Holze. Die Frucht gibt nicht viel Harz.

Virgil., Aen. 10, v. 136. [Terebinthus.]

Diosc. de m. m. 1, 50; 1, 91. Das Terebinthenöl [τερεβίνθινον ἔλαιον] wird eben so bereitet wie das Lentiskusöl. — Die Terebinthe [τέρμινθος] ist ein allgemein bekannter Baum; Blätter, Früchte und Rinde haben die Eigenschaft wie die des Lentiskus [σχῖνος]; die Frucht ist eßbar, aber dem Magen schädlich. Das Harz des Baumes wird aus dem Steinigen Arabien gebracht, aber auch in Judäa, Syrien, Libyen, auf Cypern und den Cykladen gewonnen. Man gibt dem durchsichtigen, farblosen, jedoch etwas bläulichen, wohlriechenden den Vorzug, auch muß es den ächten Terpenthingeruch haben. Das Terpenthinharz [ῥητίνη τερμινθίνη] ist

das allerbeste Harz; nach ihm folgt das vom Lentiskus, dann das von der Pinie und Tanne. Die Harze werden innerlich und in Pflastern vielfach angewandt.

Plin. 13, 6, 12; 24, 6, 18. [Terebinthos.]

4) Gerber-Sumach,

Rhus Coriaria, Linné. — In Griechenland wild, jetzt βυρσιά und βυρσόκλαδα; — auf den Apenninen häufig, ru und sommaco genannt.

Theophr., H. pl. 3, 18, 5. [Ῥοῦς.]

Diosc. de m. m. 1, 147. Der Rhus [ὁ ῥοῦς], welchen man auf Speisen streut, ist der Samen des Gerber-Sumachs [ἡ ῥοῦς βυρσοδεψική], welcher seinen Namen davon hat, daß er zum Gerben dient. Es ist ein kleiner, auf Felsen wachsender, etwa 2 Ellen hoher Strauch, der auch vielfach als Arznei dient.

Plin. 13, 6, 13; 24, 11, 54 u. 55. Mit dem griechischen Namen rhus bezeichnet man den Gerber-Sumach [frutex coriarius], dessen trockne Blätter zum Gerben dienen. Die Aerzte gebrauchen auch diese Blätter [rhoïcum folium] zu allerlei Zwecken. Den Samen dieses Strauches nennt man rhus erythros; er zieht zusammen, kühlt, und wird wie Salz auf Speisen gestreut.

5) Perücken-Sumach,

Rhus Cotinus, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt μποϊά χρυσόξυλον; — in Italien ebenfalls häufig, cotino, scotano.

Theophr., H. pl. 3, 16, 6. Der Perücken-Sumach [κοκκυγέα] ist ein kleiner Baum, dessen Frucht die merkwürdige Eigenschaft hat, daß sie mit federartigen Anhängseln wegfliegt.

Plin. 13, 22, 41. [Coccygia.]

6) Weihrauchbaum,

Amyris serrata (Boswellia serrata, Roxb.), ein ansehnlicher Baum Indiens, welcher den indischen Weihrauch liefert.

Wenn bei den Alten von den Reichthümern der Sabäer, von Weihrauch, Myrrhe, Balsam, Zimmt und Kassia, die das Sabäer-Land erzeugt, die Rede ist, so muß man sich unter diesem Lande die ganze Südwestspitze Arabiens mit den, zum Theil sehr wichtigen, Handelsplätzen Muza, Ocelis, Arabia eudaimon, Adana

und Kane denken. Auch jetzt liefert jenes Land, das sogenannte Glückliche Arabien, Myrrhen und Balsam in Menge. Was der Weihrauch gewesen, den es den alten Griechen und Römern geliefert, wissen wir nicht. — Ist von Zimmt und Kassia aus dem Land der Sabäer die Rede, so kann man, da Dergleichen jetzt dort nicht wächst, denken, diese Stoffe seien von den Sabäern für heimische Waare eingetauscht und dann weiter verhandelt worden.

Herodot. 3, 97. Die Araber lieferten alljährlich dem Perserkönig eintausend Talente Weihrauch [λιβανωτός].

Herodot. 3, 107. Die Weihrauchbäume [δένδρεον λιβανωτοφόρον] in Arabien werden von vielen kleinen, geflügelten Schlangen bewacht. Wollen nun die Leute den Weihrauch sammeln, so müssen sie erst Storax [στύραξ] anbrennen, um die gefährlichen Thiere durch den Dampf zu vertreiben.

Theophr., II. pl. 9, 4, 1. Weihrauch [λιβανωτός], Myrrhe [σμύρνη] und Balsam [βάλσαμον] werden durch Einschnitte gewonnen, oder quellen von selbst hervor. — Weihrauch [λίβανος], Myrrhe, Kassia und Zimmt kommen aus Arabien, und zwar aus der Umgegend von Saba, Adramyta, Kitibaina und Mamali. Weihrauch- und Myrrhenbäume wachsen theils auf dem Gebirge wild, theils auf eignen Feldern am Fuße der Berge kultivirt. Der Weihrauchbaum [λιβανωτοῦ δένδρον] soll nur etwa 5 Ellen hoch und sehr ästig sein. Das Blatt soll dem des Birnbaums ähnlich sein, aber viel kleiner und sehr grün; die Rinde soll so glatt wie beim Lorbeer sein. — Der Myrrhenbaum [σμύρνα] ist noch kleiner und strauchartiger, der Stamm soll hart, an der Erde hin und her gebogen und dicker als ein Unterschenkel sein. Andre beschreiben diese Bäume anders. Seefahrer, welche das Gebirge gesehn haben, berichten, die Bäume seien dort durch Einschnitte verwundet, die Tropfen fielen theils herab und blieben theils am Baume kleben. Man breite aus Baumblättern geflochtene Matten unter, oder stampfe den Boden fest. Der Weihrauch von den Matten sei klar und durchscheinend; der vom Erdboden weniger, und der vom Baum geschabte durch Rindenstücke verunreinigt.

Auf dem Gebirge der Sabäer fanden die Seefahrer keine Wächter, weil dort kein Einwohner dem andren etwas stiehlt. Diesen Umstand benutzten die Fremden, sammelten große Massen und fuhren damit weg. Uebrigens hörten sie, daß die Sabäer ihren Weih-

rauch und ihre Myrrhe in den Sonnentempel bringen, welcher von bewaffneten Wächtern geschützt wird. Dort thut ein Jeder seine Waare auf einen Haufen, und legt auf diesen ein Täfelchen, worauf der Preis angegeben ist. Kommen nun die Kaufleute, so sehen sie nur nach den Täfelchen. Steht ihnen der Preis an, so nehmen sie die Waare und legen dafür das Geld hin.

Die Stücke Weihrauch, welche in Handel kommen, sind sehr verschieden, und manche wohl so groß, daß sie die Hand füllen können. Von der Myrrhe hat man eine Sorte in natürlichen Tropfen, eine andre in künstlich gestalteten Stücken.

Strabo 16, 4. Im Lande der Sabäer, dem gesegnetsten Arabiens, wächst Myrrhe, Weihrauch, Zimmt und Balsam. Sie holen auch Gewürze aus dem Negerlande, wohin sie mit ledernen Kähnen fahren. Ihr Vorrath an dergleichen Herrlichkeiten ist so groß, daß sie Zimmt, Kassia u. dgl. wie Brennholz verthun, und daß die reichsten von ihnen, die Gerrhäer, alle Geräthe im Hause, wie Ruhebetten, Dreifüße, Milchtöpfe, Teller u. s. w., von Gold und Silber, und auch die Thüren, Wände, Decken mit Elfenbein, Gold und Silber und Edelsteinen geziert haben.

Virgil., Georgic. 2, v. 117. Nur im Lande der Sabäer wächst der Weihrauchbaum [turea virga].

Diodorus Siculus 3, 45. Die Sabäer wohnen im Glücklichen Arabien, haben zahmes Vieh in unermeßlicher Menge, haben so viel Balsam, Kassia, Weihrauch und Myrrhen, Palmen, Kalmus, Zimmt und andre wohlriechende Gewächse, daß das ganze Land von einem wahrhaft göttlichen Wohlgeruch überzogen ist, den selbst die Seefahrer aus beträchtlicher Entfernung bemerken, denen es dann zu Muthe ist, als röchen sie die fabelhafte Ambrosia.

Colum. de r. r. 3, 8, 4. Judäa und Arabien sind berühmt durch die kostbarsten Wohlgerüche; aber auch die Stadt Rom zieht von jenen Herrlichkeiten die Kassia, den Weihrauchbaum [turea planta], Myrrhen und Safran[207].

Diosc. de m. m. 1, 81. Der Weihrauch [λίβανος] wächst in demjenigen Theile Arabiens, welchen man das Weihrauchsland [λιβανοφόρος] nennt. Der beste ist der sogenannte männliche, auch Stagonias genannt, von Natur in walzigen Stückchen;

[207]) Die drei erstgenannten jedenfalls nur bei künstlicher Pflege.

er ist weiß, inwendig fettig, an Flamme gebracht brennt er schnell. Der indische ist bräunlich, und wird absichtlich zu walzigen Stückchen geformt. Mit der Zeit wird er gelblich und heißt Syagrium. Es gibt auch noch eine geringe dunkler gefärbte und eine geringe weiße Sorte. Man wendet den Weihrauch und den aus verbranntem Weihrauch gewonnenen Ruß als Arznei an.

Plin. 12, 13, 30 u. 31 u. 32. Weihrauch und Myrrhe [thus et myrrha, auch tus et murra geschrieben], sind Erzeugnisse Arabiens, doch wächst die Myrrhe auch im Lande der Troglodyten, der Weihrauch aber sonst nirgends, und nicht einmal in ganz Arabien, sondern nur in der Landschaft Saba, woselbst in einer gebirgichten Gegend die Weihrauchwälder stehn. Der Weihrauch wird von Saba aus auf einer schmalen Straße, welche durch das Land der Minäer geht, verführt. — Den Baum selbst kennen wir nicht, obgleich die römischen Waffen tief nach Arabien hinein vorgedrungen sind. Die griechischen Beschreibungen weichen sehr von einander ab. — Als Alexander der Große noch ein Kind war und große Massen Weihrauch auf die Altäre warf, hatte sein Erzieher Leonides gesagt, „er möchte erst dann so viel verthun, wenn er die Weihrauchländer erobert hätte“. Wie nun später Alexander Arabien erobert hatte, schickte er dem Leonides eine ganze Schiffsladung Weihrauch, damit er tüchtig räuchern könnte. — In Rom kostet jetzt das Pfund des besten Weihrauchs 6 Denare, das der zweiten Sorte 5, das der dritten 3.

Plin. 12, 18, 21. Jährlich wird jetzt eine ungeheure Menge von Weihrauch bei Leichenbegängnissen verbrannt, und Kaiser Nero hat an dem Tage, wo er seine Gemahlin Poppäa bestattete, so viel Weihrauch verbrannt, daß Sachkundige berechneten, es sei mehr, als Arabien in einem ganzen Jahre erzeugt. — In alten Zeiten opferte man den Göttern nur etwas Mehl und Salz, und damals waren sie offenbar gnädiger, als sie jetzt sind.

Arrian., Indica 41 sub fin. An der Mündung des Euphrat fanden die Leute Alexander's das Dorf Diridotis, wohin Kaufleute Weihrauch und andres Räucherwerk aus Arabien brachten.

Arrian., Periplus maris erythräi, p. 15, seqq. ed. Oxon.[208])

[208]) Es ist wohl zu beachten, daß Arrian der einzige alte Schriftsteller ist, welcher eine genaue Kenntniß der arabischen Küste hatte.

An der Südküste Arabiens liegt der Handelsplatz Kane in der Weihrauch tragenden Gegend [χώρα λιβανωτοφόρος]. Landeinwärts von Kane liegt die Hauptstadt der Gegend, Sabbatha, woselbst der König wohnt. Nach Kane wird der Weihrauch, welcher im Lande gewonnen wird, wie in ein gemeinschaftliches Magazin, gebracht, was theils auf Kameelen, theils auf Kähnen, die aus Fellen gemacht sind, theils auf eigentlichen Schiffen geschieht. Von Kane aus wird der Weihrauch weiter verhandelt. Das Weihrauchland erstreckt sich weiter von Kane ostwärts an der Küste hin bis zum Vorgebirge Syagros und der sachalitischen Handelsstadt Moscha, ist bergig, sehr schwer zugänglich, hat eine dicke, neblige Luft. Die Weihrauchbäume sind nicht groß; der Weihrauch quillt in Tropfen hervor und erstarrt an der Rinde, wie bei uns in Aegypten das Gummi. Er wird von den Sklaven des Königs und von verurtheilten Verbrechern gesammelt. Die Gegend ist ungeheuer ungesund, selbst für Leute, welche nur vorbeischiffen. Die Weihrauchsammler sind demnach einem sichren Tode geweiht; dieser wird oft noch durch Nahrungsmangel beschleunigt. Auch auf dem Vorgebirge Syagros ist eine Burg mit einem Weihrauchmagazin und einem Hafen.

Oestlich vom Vorgebirge Syagros liegt an der Südküste Arabiens im sachalitischen Gebiete die Hafenstadt Moscha, wohin der sachalitische Weihrauch gebracht wird, welcher von königlichen Beamten verhandelt wird. Der Weihrauch liegt hier auf einem großen Haufen, der gar nicht bewacht wird, indem die Götter selbst den Ort schützen. Denn nimmt ein Schiffer ohne Erlaubniß der königlichen Beamten auch nur ein Körnchen heimlich oder offen, so ist das Schiff, durch Göttermacht gebannt, nicht im Stande, den Hafen zu verlassen [209].

7) Balsambaum

(Gilead-Amyris), Amyris gileadensis, Linné. — Ein kleiner Baum mit sparrig-abstehenden Aesten im Glücklichen und Steinigen Arabien; er liefert den Balsam, welchen wir jetzt Gilead- und Mekkabalsam nennen.

Theophr., H. pl. 9, 6. Der Balsam [βάλσαμον] wird im syrischen Tieflande gewonnen, aber, wie man sagt, nur aus zwei großen Gärten. Der Baum soll die Größe eines Granatbaums

[209] ?

[ῥόα] und sehr viele Aeste haben. Das Blatt soll wie bei der Raute [πήγανον], jedoch mehr weiß und dabei immergrün sein. Die Frucht soll an Größe, Gestalt und Farbe der des Terpenthinbaums [τέρμινθος] gleich sein. Der Geruch der Frucht soll ganz herrlich und noch lieblicher sein, als der Geruch der ausfließenden Tropfen [δάκρυον]. Um letztere zu gewinnen, soll man zur Zeit der größten Hitze mit eisernen Nägeln Ritzen in den Baum machen. Dann wird bis zum Winter gesammelt. Der Ertrag ist aber gering, denn ein Mann sammelt den Tag über nur eine Muschel voll. Der Geruch ist ganz ausgezeichnet und so stark, daß wenig Balsam für einen großen Raum genügt. Uebrigens wird kein reiner Balsam, sondern nur mit fremdartigen Zusätzen gemischter in Handel gebracht. Auch die Zweige riechen sehr gut, und werden theuer bezahlt, weswegen man den Baum oft beschneidet. Damit sie stark treiben, werden sie gut gepflegt und fleißig bewässert. — Wilder Balsam soll nirgends vorkommen. Aus dem größeren Balsamgarten soll man 36 Pfund gewinnen, aus dem kleineren 6.

Diodorus Sic. 19, 98. In einem Thale Syriens wächst der Balsam, welcher großen Gewinn bringt, weil er sonst nirgends gefunden und doch von den Aerzten stark begehrt wird.

Strabo 16, 4. An der Küste des Sabäer-Landes wird Balsam gewonnen.

Diosc. de m. m. 1, 18. [Βάλσαμον.]

Plin. 12, 25, 54. Allen andren Wohlgerüchen wird der Balsam vorgezogen, welchen nur Judäa erzeugt. Dort fand er sich sonst nur in zwei königlichen Gärten. Die zwei Vespasiane[210] haben dieses Bäumchen [arbuscula] auch der Stadt Rom gezeigt. Das Land, wo er wächst, gehört jetzt uns, er ist aber ganz anders beschaffen, als ihn römische und ausländische Schriftsteller beschrieben haben. Als die Römer Judäa eroberten, wollten die Juden den Balsambaum ausrotten; allein die Römer vertheidigten ihn, und so entstand ein Kampf um einen Strauch. Jetzt wird er auf Staatskosten angepflanzt und ist zahlreicher und höher als je. Seine Höhe erreicht nicht ganz zwei Ellen. Man unterscheidet drei Sorten dieses Strauches. Der frisch aus gemachten Ritzen fließende Saft heißt

---

[210]) Kaiser Vespasianus und dessen Sohn und Nachfolger Titus, welche beide in Judäa Krieg führten.

opobalsamum, und sein Geruch ist ungemein lieblich. Die zarten Tröpfchen [gutta ploratus] werden in Hörner gesammelt und dann in neue irdne Gefäße gegossen. Der Balsam gleicht anfangs einem dicken Oel und ist farblos; später wird er röthlich und hart. Jeder Strauch wird jetzt im Sommer dreimal geritzt, und später abgeschnitten. Auch die Theile des abgeschnittnen Strauches kommen in Handel, und haben nach der Eroberung Judäa's in weniger als 5 Jahren einen Ertrag von 80 Millionen Sestertien gegeben. Der Balsam, welchen man aus den abgeschnittnen Stücken des Strauches kocht, heißt Holzbalsam [xylobalsamum], und wird unter Salben gekocht. — Die Verfälschung des reinen Balsams wird grob und großartig betrieben, so daß ein Gemäß reinen Saftes, welches vom kaiserlichen Schatze für 300 Denare gekauft wird, dann durch Verfälschung vergrößert für 1000 Denare zu Markte gebracht wird.

Tacitus, Hist. 5, 6. In Judäa wächst der Balsambaum [balsamum], der nur eine mäßige Größe erreicht.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 24. Kaiser Heliogabal brannte Balsam in Lampen.

8) Myrrhenbaum

(Myrrhen-Amyris), Amyris Myrrha (Balsamodendron Myrrha, Nees; Amyris Kataf, Forsk.). — Wächst in Arabien, liefert die Myrrhe, welche seit alter Zeit als Heilmittel für Wunden, als Zusatz zu Salben, zu Arzneien u. s. w. in Gebrauch.

Herodot. 3, 107. In Arabien gewinnt man die Myrrhe [σμύρνη], und zwar ohne alle Mühe.

Theophr., H. pl. 9, 4[211]).

Agatharchides de Rubro mari, pag. 61, ed. Oxon. Die Sabäer sind das größte und in jeder Hinsicht glücklichste Volk Arabiens. Ihr Land bringt Alles hervor, was zur Annehmlichkeit des Lebens gehört. Die Heerden sind zahllos; das ganze Land duftet von dem herrlichen, unvergleichlichen Geruch, den dort in Menge wachsende Gewürze, Balsam, Kassia, Myrrhe [σμύρνη], Weihrauch, Zimmt, Kalmus, Palmen, aushauchen. Der Wohlgeruch, welcher aus den Wäldern kommt, läßt sich mit Worten nicht beschreiben.

---

[211]) Siehe beim Weihrauch.

Strabo 16, 4. Die Küste der Sabäer erzeugt Myrrhe, Weihrauch, Zimmt, Balsam, Palmen, Kalmus.

Diosc. de m. m. 1, 77. Die Myrrhe besteht aus Tropfen, welche von selbst oder aus absichtlich gemachten Wunden eines arabischen Baumes fließen. Es gibt verschiedne, mit verschiednen Namen bezeichnete Sorten. Aus den fettigen preßt man das wohlriechende Myrrhenöl [στακτή]. Die beste Myrrhe kommt aus dem Lande der Troglodyten, ist durchscheinend, grünlich, schmeckt beißend. Die Myrrhe wird oft verfälscht, namentlich durch Gummi [κόμμι]. Die ächte, frische ist zerreiblich, leicht, überall gleichfarbig, doch zerbrochen inwendig weiß gefleckt; sie besteht aus kleinen Stücken, ist bitter, riecht gut, schmeckt scharf. Sie erwärmt, macht schläfrig, bindet, trocknet, zieht zusammen, wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Plin. 12, 15, 33 seqq. Die Myrrhe [myrrha] wächst an mehreren Stellen Arabiens, namentlich da, wo der Weihrauch wächst. Auch kommt geschätzte von Inseln, und die Sabäer holen sogar Myrrhen jenseit des Meeres bei den Troglodyten. Die Bäume sind dornig, wachsen theils wild, theils absichtlich gepflanzt; aus ihnen schwitzt die Myrrhe, kommt in Beutel gepackt zu uns, und die Salbenhändler sortiren sie dann nach dem Geruch und der Fettigkeit. Die Preise sind sehr verschieden. — Auch Indien liefert eine Myrrhensorte, jedoch eine schlechte.

Plutarch. de Iside et Osiride 80 u. 81. Die Aegyptier räuchern zur Mittagszeit mit Myrrhen.

Arrian., Expedit. Alexandri 6, 22. Als Alexander in die Wüste der Gadrosier [212] kam, standen dort viele ungewöhnlich große Myrrhenbäume, die noch niemand ausgebeutet hatte. Die phönicischen Kaufleute, welche dem Heere folgten, führten ganze Ladungen von Myrrhe weg.

Arrian., Periplus maris erythräi, p. 6, ed. Oxon. Von Aualites und Malao, Hafenstädten, welche an der afrikanischen Küste, dem Südwestende Arabiens gegenüber liegen, wird Myrrhe, welche daselbst wächst, in Handel gebracht, zum Theil selbst nach Arabien verführt.

Arrian., Peripl. m. erythr. p. 13. Bei Muza, an der Südwestküste Arabiens, wächst treffliche Myrrhe und wird von da in Handel gebracht.

[212]) Jetzt Mekran in Beludschistan.

Nachtrag 1. Das Kankamon [κάγκαμον], welches Diosc. 1, 23 nennt, kommt, wie er sagt, aus Arabien und ist der Myrrhe ähnlich. — Nach Arrian., Peripl. mar. erythr. pag. 6, ed. Oxon., wird Kankamon auch von Malao ausgeführt, also von der Süd-Arabien gegenüber liegenden afrikanischen Küste.

Nachtrag 2. Das Bdellium, welches noch jetzt in Gebrauch ist, und in Aegypten von der Palme Hyphäna crinita, Gärtner, in Arabien von Balsamodendron africanum, Arn., in Ostindien von Balsamodendron Roxburghii, Arn., gewonnen wird, ist ein balsamisches Harz, und wird von Plin. 12, 9, 19, von Arrian., Peripl. m. er. pag. 21 u. 22 u. 28, von Vegetius 6, 14, 1 u. 5 genannt.

9) Raute,

Ruta graveolens, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt πήγανι, πηγανιά; — in Italien wild und in Gärten, jetzt ruta.

Aristot., Problem., sect. 21, n. 14. Die Raute [πήγανον] hilft gegen Hexerei.

Theophr., H. pl. 7, 6, 2. [Πήγανον.]

Nicander, Alexiph. v. 306 u. 607. [Ῥυτή.] — Alex. v. 413. [Πήγανον.]

Colum. de r. r. 11, 3, 38. [Ruta.]

Diosc. de m. m. 3, 45. Die Berg-Raute [πήγανον ὀρεινὸν] heißt auch ῥυτὴ ὀρεινή, bei den Römern ruta montana [ῥοῦτα μοντάνα]. Die Gartenraute heißt bei den Römern ruta hortensis [ῥοῦτα ὀρτένσις]. Die Bergraute und überhaupt die wilde Raute wirkt viel heftiger als die Gartenraute, ist deswegen zum Essen unbrauchbar, kann, in Menge genossen, tödten. Am besten ist diejenige Gartenraute, welche neben Feigen wächst. Die Gartenraute wird als Gewürz und auch sehr vielfach als Arznei verwendet.

Plin. 20, 10, 43. [Ruta.]

Athen., Deipn. 3, 29. [Πήγανον.]

Geopon. 12, 25. [Πήγανον.]

10) Harmala,

Peganum Harmala, Linné. — In Griechenland wild.

Diosc. de m. m. 3, 46. Wilde Raute nennen Einige diejenige Pflanze, welche in Kappadocien und Galatien Moly [μῶλυ] heißt. Manche nennen sie auch Harmala, die Syrer Besasa.

11) Burzelborn,

Tribulus terrestris, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt τριβολάς; — in Italien gleichfalls wild, jetzt tribolo und tribolo terrestre.

Theophr., II. pl. 6, 5, 3. [Τρίβολος.]

Diosc. de m. m. 4, 15. [Τρίβολος χερσαῖος.]

Virgil., Georgic. 1, v. 153. Der Burzelborn [tribulus] ist ein böses Unkraut.

Plin. 21, 16, 58. Der Burzelborn [tribulus], welcher in Italien wächst, ist ein lästiges, schwer zu vertilgendes Unkraut auf Aeckern.

e². Familie Storchschnabel-Pflanzen, Geranieen.

1) Gattung Storchschnabel

(Geranium), Geranium, Linné. — Es wachsen in Griechenland und Italien viele Arten dieser Gattung. In Italien heißen sie noch geranio. Der Name kommt von γέρανος, Kranich, weil die Früchte zusammen eine Figur bilden, die dem Kopfe eines Kranichs oder Storches ähnlich ist.

Diosc. de m. m. 3, 121. Das Geranium [γεράνιον] hat ein Blatt wie die Anemone [ἀνεμώνη], aber länger, eine rundliche, süße, eßbare Wurzel[213]). — Es gibt auch noch ein andres Geranium, das Blätter wie eine Malve und in den obersten Achseln hervorragende Theile hat, die wie ein Kranichkopf sammt dem Schnabel oder wie ein Spitzzahn aussehn[214]).

Plin. 26, 11, 68. [Geranios.]

f². Familie Lein-Pflanzen, Lineen.

1) Lein

(Flachs), Linum usitatissimum, Linné. — Wird von jeher in der warmen, lauen und kühlen Zone gebaut, heißt jetzt in Griechenland λινάρι, λινοκαλάμι, in Italien lino.

---

[213]) Hier ist der Knollige Storchschnabel, Geranium tuberosum, Linné, gemeint, welcher in Griechenland und Süd-Italien wächst.

[214]) Die Beschreibung paßt auf den Malvenblättrigen Storchschnabel, Geranium malachoïdes, Linné.

Homer., Il. 2, v. 529 u. 830, ein leinener Panzer [λινοθώρηξ]. — Il. 9, v. 657. Achilles ließ dem Phönix ein weiches Bett zurecht machen, dem als Decke Schaffelle und zarte Leinwand [λίνοιο λεπτὸν ἄωτον] dienten. — Odyss. 13, v. 73. Odysseus schlief unter leinenen Decken [κὰδ δ' ἄρ' Ὀδυσσῆϊ στόρεσαν ῥῆγός τε λίνον τε].

Herodot. 1, 195. Die Assyrier, welche stromabwärts Waaren nach Babylon bringen, tragen einen leinenen Rock, der bis zu den Füßen reicht [χρέωνται κιθῶνι ποδηνεκέϊ λινέῳ].

Herodot. 2, 37. Die Aegypter tragen leinene Kleider.

Herodot. 7, 63. Die Assyrier, welche im Heere des Xerxes dienten, trugen leinene Panzer.

Theophr., H. pl. 3, 18, 3. Der Leinsamen hat etwas Schleimiges und Oeliges.

Virgil., Georg. 1, v. 77. Lein [linum] saugt das Feld aus.

Livius 4, 13. In die leinenen Bücher[215]) war von den römischen Behörden der Name des Gewählten eingetragen.

Livius 4, 20. Leinene Bücher, von den römischen Behörden geschrieben, lagen im Tempel der Moneta.

Livius 10, 38. Als die Samniten den Entschluß gefaßt, auf Tod und Leben gegen die Römer zu kämpfen, warben sie 40,000 Mann, umzäunten mitten im Lager einen Platz von 200 Schritt Durchmesser, zogen über ihn eine Decke von Leinwand [linteis contegere], und ein alter Priester las beim Opfer aus einem alten leinenen Buche [liber vetus linteus] vor.

Colum. de r. r. 2, 10, 17. Wo der Lein [linum] nicht reichlich gedeiht und gut bezahlt wird, sollte man ihn nicht säen, weil er das Land sehr aussaugt. Jedenfalls verlangt er sehr fetten, etwas feuchten Boden, und wird Anfang Oktober bis Mitte December gesät. Will man recht zarte Fäden, so säet man ihn auf magrem Land und recht dicht. Man kann die Aussaat auch im Februar vornehmen.

Strabo 15, 1. Die Indier tragen blumige Leinenkleider.

Strabo 16, 1. Die Babylonier tragen einen leinenen, bis zu den Füßen gehenden Rock, und darüber einen wollenen.

Diosc. de m. m. 2, 125. Der Samen des Leins [λίνον] wird äußerlich und innerlich als erweichendes Mittel gebraucht.

---

[215]) Auf Leinwand (leinenes Gewebe) geschrieben.

Plin. 13, 11, 21. Eine Zeit lang hat man die Staatsschriften auf bleierne Platten geschrieben, dann ist auf Leinwand geschrieben worden, endlich auf Papyrus und Pergament.

Plin. 19, 1. Die Anwendung des Leins [linum] erstreckt sich über alle Länder und Meere. Mit Hülfe leinener Segel schiffen wir von der Sicilischen Meerenge in 6 bis 9 Tagen nach Alexandria, von Gades[216]) in 7 Tagen nach Ostia, aus Afrika in 2. Die Leinpflanze wächst aus einem ganz unbedeutenden Samen, und muß, wenn sie dem Menschen dienen soll, erst geblaut, gebrecht und bis zur Feinheit der Wolle bearbeitet werden.

Plin. 19, 1, 2. Der Lein wird vorzugsweis auf sandiges, Einmal gepflügtes Land gesät und wächst ungemein schnell. Im Frühjahr gesät, wird er schon im Sommer gerauft. Die Aegyptier, Gallier, Germanen weben leinene Segel, und die germanischen Weiber halten die leinenen Kleider für die schönsten. Was Italien betrifft, so bemerkt Varro, daß es eine Eigenthümlichkeit der zur Serranischen Familie gehörigen Weiber sei, daß sie keine Leinwand tragen. In Germanien wird die Leinwand in unterirdischen Kellern gewebt. Dasselbe geschieht im Alianischen Gebiet Italiens zwischen dem Padus und Ticinus. Der erste Rang gebührt der Leinwand von Sätabis in Spanien; der zweite der Retovinischen und Faventinischen in Italien, der dritte der Alianischen. Letztgenannte kommt immer ungebleicht [crudus] in Handel, die Faventinische schön weiß. Die Retovinische ist die feinste und dichteste, auch eben so weiß wie die Faventinische; ihr Faden klingt, wenn er mit den Zähnen geprüft wird, und ist beinah gleichförmiger als ein Spinnenfaden. Die spanische Leinwand aus der Gegend von Tarraco ist ausgezeichnet weiß und fein, was von der dortigen Pflanze carbasus herrührt[217]). Das Kumanische Garn aus Kampanien eignet sich trefflich zu Fisch- und Vogelfang, ja zum Fange der Wildschweine. Die Fäden der Ebergarne sind aus 150 einfachen Leinfäden zusammengesetzt. Zu Lindos, einer den Rhodiern gehörenden Insel, hat man im Tempel der Minerva einen Brustharnisch des ägyptischen Königs Amasis aufbewahrt, an welchem jeder Faden aus 365 einfachen Fäden zusammen-

---

[216]) Jetzt Cadix. — [217]) Carbasus mochte wohl der spanische Name für Lein sein. Servius sagt zu Virgil., Aen. 3, 357: „Carbasus ist eine Sorte Lein, und wir bezeichnen daher auch mit diesem Worte die Segel."

gesetzt war, wovon sich Mucianus, welcher dreimal Konsul war, selbst überzeugt hat.

Plin. 19, 1, 3. Die Reife des Flachses erkennt man am Schwellen des Samens und am Gelbwerden der Pflanze. Nun wird er gerauft [evellere], in Bündel [fasciculus] gebunden, die man mit der Hand umspannen kann, und diese Bündel werden 6 Tage an die Sonne gehängt, wobei der Samen ausfällt. Dieser hat Heilkräfte, wurde auch sonst jenseit des Padus in eine ländliche, süße Speise gethan, wird jetzt nicht mehr gegessen, wohl aber bei Opfern gebraucht. Nach der Weizenernte werden die Flachsstengel in Wasser gelegt, das von der Sonne durchwärmt ist, und durch eine Last unter die Oberfläche gedrückt. Ob sie gehörig geröstet sind [macerari], sieht man daran, daß sich der Bast [membrana] absondern läßt. Man trocknet sie nun an der Sonne, und blaut [tundere] sie dann auf einem Steine mit einem Flachshammer [stupparius malleus]. Was der Rinde am nächsten war, heißt Werg, ist geringeren Werthes und wird namentlich zu Lichtdochten gebraucht. Es wird aber doch auch auf der Hechel [ferrei hami] gehechelt [pectere], bis es ganz von Rinde befreit ist [decorticari]. Den inneren Faden [medulla] unterscheidet man noch mehrfach, nach Glanz, Weiße, Weichheit. Die Anchen [cortex decussus] werden zum Verbrennen benutzt. Es ist eine Kunst, den Flachs zu hecheln [depectere] und zu sortiren. Aus funfzig Pfund Flachsbündeln müssen 15 Pfund reiner Flachsfäden gehechelt [carminare] werden. Auch das gesponnene Garn und das fertige Gewebe wird noch durch Eintauchen in Wasser und durch Schlagen veredelt.

Plin. 19, 1, 4 u. 5. Gezupfte Leinwand, vorzüglich aus Segeln der Seeschiffe, wird vielfach in der Heilkunst gebraucht. — Man färbt auch Leinwand, was zu Alexander's des Großen Zeit zuerst geschehn sein soll; seine Flotte fuhr mit farbigen Flaggen den Indus hinab. — In der Schlacht bei Aktium trug das Admiralschiff, worauf sich Kleopatra und Antonius befanden, purpurfarbige Segel.

Plin. 19, 1, 6. In späterer Zeit sind Leinengewebe verwendet worden, um den Römern im Theater Schatten zu machen; der Erfinder dieser Kunst ist Quintus Catulus, der sie bei Einweihung des Kapitols zuerst in Anwendung brachte. Aus carbasus gewebte Tücher [carbasinum velum] soll zuerst Lentulus Spinther bei den Apollinarischen Spielen im Theater ausgespannt haben. Der

Diktator Cäsar hat über das ganze Forum, ferner über die Heilige Straße von seinem Hause an und über den Hügel bis an das Kapitol eine Leinwanddecke gezogen. Auch Marcellus, Schwestersohn des Augustus, hat das Forum mit einer Leinwanddecke überzogen. Neulich haben sogar himmelblaue, mit Sternen übersäte Segeltücher im Amphitheater des Nero gehangen; die über den Höfen seines Hauses sind roth.

Plin. 20, 22, 92. Der Leinsamen wird zur Linderung oder Heilung vieler Leiden benutzt.

Plutarchus de Iside et Osiride 4. Manche glauben, die ägyptischen Priester trügen leinene Kleidung, weil die Blüthe des Leins die blaue Farbe des Himmels trägt.

Pausanias 1, 21. Die Sarmaten verarbeiten die Hufe der todten Pferde zu Schuppen und vereinigen sie zu Harnischen, welche so schön und so fest sind wie die griechischen. Panzer aus Leinwand sind im Gefechte nicht so nützlich, weil sie der Gewalt der eisernen Waffe nicht widerstehn. Dagegen leisten sie auf der Jagd sehr gute Dienste, weil weder Löwen noch Panther durchbeißen können. In verschiednen Tempeln, besonders in dem des Apollo zu Grynium in Aetolien, werden leinene Panzer aufbewahrt.

Galenus de alim. facult. 1, 32. Landleute pflegen den Leinsamen [λίνου σπέρμα] zu rösten und mit Fischsülze oder bloß mit Salz zu essen, oder sie genießen ihn mit Honig oder im Brod. Er ist jedoch schwer zu verdauen.

Athen., Deipn. 9, 79. Ein Handtuch aus ungebleichtem Lein [ὠμόλινον] heißt Cheiromaktron.

Flavius Vopiscus de Aureliano 1. Kaiser Aurelian hat Alles, was sich um ihn täglich ereignet, in ein leinenes Buch [liber linteus] niedergeschrieben, und dieses Buch liegt in der bibliotheca Ulpia[217b]).

Pallad. de r. r. 11, 2.

g². Familie Myrten-Pflanzen, Myrtaceen.

1) Wurzelbaum,

Rhizophora, Linné. — Hierher gehörige Bäume wachsen am Seestrand Süd-Asiens, treiben von den Zweigen herab Wurzeln in den Schlamm. — Man vergleiche Ficus indica, Linné.

[217b]) Nach dem Kaiser Ulpius Trajanus genannt.

Plin. 12, 9, 20. Am Strande des Persischen Meerbusens stehen Bäume, welche polypenartig nackte Wurzeln in den Sand treiben, bei der Ebbe trocken stehn, bei der Fluth aber oft ganz vom Wasser überdeckt werden. Sie erreichen eine erstaunliche Größe, sehen aus wie der Erdbeerbaum [unedo]; die Frucht gleicht von außen der Mandel, hat aber inwendig gedrehte Samen.

2) Pfeifenstrauch,

Philadelphus coronarius, Linné. — Wächst in Nord-Italien wild. — Kann das φιλάδελφον des Athen., Deipn. 15, 29, sein.

3) Schmalblättriges Weidenröschen,

Epilobium angustifolium, Linné. — Wächst in Griechenland, — auch in Italien, woselbst es epilobio, camenerio und sfenice heißt.

Theophr., H. pl. 9, 19, 7. Die Wurzel des Weidenröschens [ὀνοθήρας] macht, in Wein getrunken, mild und lustig. Das Blatt der Pflanze sieht aus wie das der Mandel, doch ist es breiter; die Blume ist rosa. Die Pflanze ist so hoch wie ein Strauch, die Wurzel roth und groß. Legt man sie in Essig und trocknet sie dann, so riecht sie wie Wein. Sie wächst auf Bergen.

Diosc. de m. m. 4, 116. [Ὄναγρα, ὀνοθήρα, ὄνουρις.]

Plin. 26, 11, 69. [Onotheras, onear.]

4) Tannenwedel,

Hippuris vulgaris, Linné. — In Nord-Italien häufig, jetzt coda di cavallo genannt, was Dasselbe bedeutet wie hippuris, nämlich Roßschweif.

Plin. 26, 13, 83. Es gibt eine schwärzliche Art Equisetum, die griechisch Hippuris heißt und Blätter wie die Pinie hat. Man schreibt ihr gewaltige Kräfte zu.

5) Aehriges Tausendblatt,

Myriophyllum spicatum, Linné. — In Griechenland und ganz Italien.

Diosc. de m. m. 4, 113. [Μυριόφυλλον.]

6) Henna-Strauch,

Lawsonia alba, Lam. — Wächst in Aegypten und Süd-Asien;

seine Blätter geben die goldgelbe Farbe, womit sich die Neger, Aegyptier, Perser, Ostindier, viele Türken, Bosnier und Walachen die Nägel, Weiber auch Hände, Füße und Haare färben.

Diosc. de m. m. 1, 124. Die Blätter des Henna-Strauches [κύπρος δένδρον] färben, wenn sie im Safte des Seifenkrautes [στρουθίον] eingeweicht sind, die Haare gelb.

Plin. 12, 24, 51; 23, 4, 46. [Cypros.]

7) Wassernuß,

Trapa natans, Linné. — In den Gewässern Nord-Griechenlands und ganz Nord-Italiens, woselbst sie jetzt tribolo acquatico, castagna acquatica, castagna di padule heißt.

Theophr., H. pl. 4, 9. Die Wassernuß [τρίβολος] wächst nicht in allen Gewässern. Im Strymon steht sie bis 5 Ellen tief; es ragen nur die Blätter hervor, so daß sie über der Frucht schwimmen und sie verbergen. Das Blatt ist lang-gestielt, übrigens dem Ulmenblatt ähnlich. Die Frucht ist schwarz und sehr hart. Am Stamme stehn haarförmige Auswüchse.

Diosc. de m. m. 4, 15. [Τρίβολος ἔνυδρος.]

Plin. 21, 16, 58. [Tribulus.]

8) Weiberich,

Lythrum Salicaria, Linné. — Wächst in Griechenland am Sperchius, — in ganz Italien an Wassern, heißt jetzt riparello, salcerella. — Den Weiberich meint Plin. 25, 7, 35 wahrscheinlich, indem er von einer Pflanze spricht, die Lysimachus entdeckt hat.

9) Myrte,

Myrtus communis, Linné. — Wächst in Griechenland häufig wild, mit weißen und schwarzen Früchten, schmalen und breiten Blättern, heißt jetzt μυρτεά; μύρτος, μυρσίνη; — steht in Italien an vielen Stellen wild, und auch in zahlreichen Abarten sehr häufig in Gärten, jetzt mirto, mortella, mortellina.

Herodot. 7, 54. Als Xerxes über den Hellespont gehen wollte, opferte er mit vielem Räucherwerk und ließ die Brücke mit Myrten [μυρσίνη] bestreuen.

Theophr., H. pl. 5, 8. Das Land der Latiner trägt Myrten [μυῤῥίνους ἔχει, auch geschrieben μυρίνους und μυῤῥίνην]. Dort liegt auch das Circäische, mit Eichen, Lorbeeren und

Myrten dicht bewachsene Vorgebirge. Die Eingebornen behaupten, daselbst habe Circe gewohnt, auch zeigen sie das Grabmal des Elpenor, aus welchem diejenige Myrtensorte hervorwächst, welche zu Kränzen genommen wird.

Cato de r. r. 8, 2. Die Myrte [murtus] zieht man in der Nähe der Städte, um sie zu Kränzen zu verkaufen.

Horat., Carm. 1, 38, v. 5 seqq. Zu einem einfachen Trinkgelage paßt ein einfacher, blumenloser Myrtenkranz für den Diener und für den Herrn.

Colum. de r. r. 12, 38. Der Myrtenwein [vinum myrtites] wird bereitet, indem man Wein mit schwarzen oder weißen Myrtenbeeren würzt.

Strabo 15, 3. Wenn die Perser opfern, so legen sie das Fleisch auf Myrten- oder Lorbeerzweige, brennen diese an, singen Zauberlieder, und gießen Oel, mit Milch und Honig gemischt, auf den Boden.

Diosc. de m. m. 1, 48. Myrtenöl [μυρσίνινον ἔλαιον].

Diosc. de m. m. 1, 155 u. 156. Die Myrte [μυρσίνη] wird zu mancherlei arzneilichen Zwecken verwendet. — Das Myrtidanon ist ein Auswuchs am Stamme der Myrte und wird ebenfalls arzneilich gebraucht.

Plin. 15, 7, 7; 15, 29, 35 u. 36. Die Myrtenbeeren geben Oel und Myrtenwein, auch kommt von der Myrte das Myrtidanon[218]). Ehe man den Pfeffer kannte, vertraten Myrtenbeeren seine Stelle, auch gab es einen mit diesen Beeren bereiteten Leckerbissen, welcher Myrtatum hieß, und noch jetzt pflegt man das Fleisch des Wildschweins durch Myrtenbeeren zu würzen. — Der Myrtenbaum wächst im südlichen Europa und soll zuerst auf dem Grabe des Elpenor gesehn worden sein. Als Rom erbaut wurde, stand er schon in Latium, denn als die Römer und Sabiner wegen der geraubten Jungfrauen kämpfen gewollt, sollen sie bei dem Versöhnungsfest geweihte Myrtenzweige gebraucht haben. Die Ehe und die Myrte stehn beide unter dem Schutze der Venus. Auch vor dem Tempel des Quirinus, d. h. des Romulus, welcher der älteste in Rom ist, haben lange Zeit zwei heilige Myrten gestanden.

Plin. 15, 29, 37. Man unterscheidet die wilde Myrte,

[218]) Myrtidanon ist der Auswuchs, welchen auch Dioscorides erwähnt.

von welcher die Oxymyrsine eine Spielart ist[219]), von der Gartenmyrte[220]). — Von der Gartenmyrte unterscheiden die Gärtner folgende Spielarten: die tarentinische mit ganz kleinem Blatt; die römische mit breiterem; die sechszeilige [hexasticha] mit dicht in 6 Reihen stehenden Blättern. Der Myrtenwein wird durch einen Zusatz von Myrtenbeeren zum Wein gemacht. Gepülverte Myrtenblätter streut man auf Geschwüre. Bei Fußreisen bedient man sich gern eines Myrtenstockes.

Plin. 15, 29, 38. Als der Konsul Postumius Tubertus nach Besiegung der Sabiner feierlich [ovans] in Rom einzog, war er mit einem Myrtenkranze der Venus victrix geschmückt. Auch späterhin haben alle Feldherrn, welche eine Ovation hielten, den Myrtenkranz getragen, wovon nur Marcus Crassus eine Ausnahme machte, indem er nach Besiegung des Spartacus einen Lorbeerkranz aufsetzte. Massurius hat die Angabe, es hätten sich auch die Feldherrn, welche auf einem Wagen triumphirend einzogen, mit dem Myrtenkranze geschmückt; auch erzählt Lucius Piso, daß Papirius Maso, nachdem er die Korsen besiegt, wenn er als Zuschauer bei den Circensischen Spielen erschien, einen Myrtenkranz getragen. Marcus Valerius trug, in Folge eines Gelübdes, einen Myrten- und einen Lorbeerkranz.

Plin. 23, 4, 44. Myrtenöl; — 23, 9, 81. Myrte als Heilmittel.

Galen. de alim. facult. 2, 18. Die Griechen nennen die Frucht der Myrte Myrton [μύρτον], u. s. w.

Pallad. de r. r. 2, 17 u. 18. Im Januar macht man Myrtenöl, indem man Myrtenblätter mit Olivenöl und Wein kocht; — den Myrtenwein macht man, indem man Wein mit zerstoßnen Myrtenbeeren würzt.

Geopon. 11, 6. Die Myrte [μυρσίνη] ist in Attika entstanden, wo Minerva eine schöne und muthige Jungfrau lieb hatte; diese starb, und die Göttin schuf zu ihrem Andenken die Myrte.

Geopon. 11, 7 u. 8. Die Myrte verbreitet um sich her einen Wohlgeruch. Man vermehrt sie theils dadurch, daß man bewurzelte Seitentriebe verpflanzt; oder man pflanzt einen Zweig aus

---

[219]) Die wilde Myrte, Oxymyrsine, ist der Ruscus aculeatus, Linné.
[220]) Myrtus communis, Linné.

der Spitze des Baumes in die Erde und häufelt diese bis zum Aufbrechen der Knospen noch mehr an; Andre setzen dicke, ellenlange Aststücke ein; Andre legen die Samen. Wird der Boden um den Stamm oft gereinigt, so wächst er gerade und hoch, und kann dann entweder zu Flechtwerk oder zu Speerschäften gebraucht werden. Düngung mit Mistbrühe, namentlich von Schafen, bekommt ihr gut. Begießt man sie mit warmem Wasser, so bekommen ihre Beeren keine Kerne. Man pfropft die Myrte auf Myrten, z. B. die weiße auf die schwarze und umgekehrt, auch auf Birnbäume [ὄγχνη], Apfelbäume [μηλέα], Mispeln [μέσπιλον], Granatbäume [ῥοιά]. Pflanzt man neben Myrten Rosen [ῥόδον], so gedeihen beide vorzüglich gut[221]).

10) Granatbaum,

Punica Granatum, Linné. — In Griechenland und Italien häufig in Gärten, auch wild oder verwildert in Menge, dort ῥοΐδιά, hier granato, melagrano, melogranato genannt.

Homer., Odyss. 7, v. 115, v. 120; 11, v. 588; 24, v. 340. Birn-, Apfel- und Granatbäume [ῥοιή] in den Gärten des Alcinous und Laërtes.

Theophr., H. pl. 1, 13, 5. Die Granatblüthe [τὸ τῆς ῥόας ἄνθος] kommt gefüllt [πυκνὸς] vor, so daß sich ihre Masse [ὄγκος] wie bei einer gefüllten Rose ausbreitet.

Colum. de arb. 23. Den Granatapfel [malum punicum] vermehrt man im Frühjahr bis Anfang April. Trägt er Früchte, die nicht süß genug sind, so düngt man ihn gut. Ich habe auch etwas Saft der cyrenaïschen Silphium-Thapsia [laser] in Wein aufgelöst, die Spitzen des Baumes damit bestrichen, und dadurch den Früchten die Säure genommen. Sollen die Granatäpfel nicht am Baume platzen, so lege man beim Pflanzen desselben 3 Steine an die Wurzel, oder ist er schon gepflanzt, so stecke man eine Meerzwiebel [scilla] an die Wurzeln. Man kann auch die Stiele der Granatäpfel, sobald die Reife eintritt, drehen, so hält sich die Frucht ein ganzes Jahr lang.

Diosc. de m. m. 1, 151, 152, 153 u. 154. Der Granatapfel [ῥόα] schmeckt gut, ist gesund, gibt aber sehr wenig Nah-

221) Geopon. 10, 76 wird auch angegeben, man könne die Myrte auf Weide [ἰτέα] pfropfen.

rung. — Die Blume des Granatbaums nennt man Cytinos [κύτινος], die Fruchtschale Sidion [σίδιον], die Blüthe der wilden Granatbäume Balaustion [βαλαύστιον].

Plin. 13, 19, 34. Bei Karthago wachsen die besten Granatäpfel [punicum malum, granatum malum]; es gibt davon verschiedne Sorten.

Plin. 23, 6, 57 seqq. Der Genuß der Granatäpfel bekommt nicht sonderlich gut; — die einzelnen Theile des Baumes braucht man als Heilmittel; — die junge Blüthenknospe nennt man cytinos.

Galen. de alim. facult. 2, 24. Die Attiker sagen Rhoa, die Ionier Rhoie mit dem i.

Athen., Deipn. 14, 64. Der Granatapfel heißt bei den Böotiern σίδα. Einstmals hatten die Böotier mit den Atheniensern einen Rechtsstreit über die Landschaft Sidas, woselbst Granatäpfel in Menge wachsen, und woher jene Stelle benannt ist. Epaminondas führte bei dem Processe die Sache der Böotier, zog unvermuthet einen Granatapfel hervor, und fragte die Athenienser, wie sie ihn nennten. Sie antworteten „Rhoa“; — „wir aber“, sagte Epaminondas, „nennen ihn Sida.“ — Und so gewann er den Proceß.

Pallad. de r. r. 4, 10, 1. Den Granatbaum vermehrt man am leichtesten dadurch, daß man aus der Wurzel sprossende Stämmchen verpflanzt. Man zieht ihn auch, indem man von baumensdicken Aesten Stücke von Ellenlänge abschneidet, die zwei Enden mit dem scharfen Messer glättet und mit Schweinemist bestreicht, und solche Stecklinge in die Erde setzt. — Die geernteten Granatäpfel taucht man in siedendes See- oder Salzwasser, so daß sie es einsaugen, trocknet sie nach 3 Tagen an der Sonne und hängt sie dann an einen kühlen Ort. Will man sie essen, so legt man sie erst einen Tag in süßes Wasser. Man hebt sie auch in Spreu auf, wo sie sich nicht berühren dürfen. Man zieht auch einen langen Graben, gibt ihm eine gut passende Decke von Kork [cortex], und steckt in diesen die Aepfel mit ihren Stielen so, daß sie frei im Graben hängen, u. s. w.

Geopon. 10, 29 seqq.

h². Familie Rosen-Pflanzen, Rosaceen.

1) Weidenblättriger Birnbaum,

Pyrus salicifolia, Linné. — Sehr häufig in Griechenland wild, jetzt ἀχλαδιά, γορτζιά, γουρτζιά.

Theophr., H. pl. 1, 4, 1; 1, 8, 2; 2, 2, 12 etc. [Ἀχράς [222]].

2) Birnbaum,

Pyrus communis, Linné. — In Griechenland jetzt selten wild, auch selten in Gärten, und dann nur Frühsorten. Das jetzige trockne Klima ist den Früchten nicht günstig. Der wilde heißt neugriechisch ἀχλαδιά, der zahme ἀπιδιά. — In Italien wächst der wilde Birnbaum, pero selvatico, peruggine, in vielen Wäldern häufig; der zahme wird in zahllosen Sorten kultivirt, heißt pero, die Frucht pera.

Homer. [Ὄγχνη] [223]).

Theophr., H. pl. 2, 5, 6. Birnbäume [ἄπιος καὶ ὄχνη, auch ὄγχνη geschrieben] pflanzt man noch weiter von einander als Apfelbäume.

Cato de r. r. 7, 4. Es gibt eine Menge Birnensorten, pirum volemum, anicianum, sementivum, tarentinum, musteum, cucurbitinum u. s. w. Sie werden gepflanzt und gepfropft [serere et inserere].

Colum. de r. r. 7, 9, 6; 10, v. 15 u. 250. Wilder Birnbaum [achras, achras pirus].

Colum. de arb. 24. Birnbäume [pirus] pflanzt man im Herbste. Sind sie erwachsen und tragen nicht, so hackt man die Erde um sie herum tief auf [alte ablaqueare], spaltet den Stamm über der Wurzel, treibt in den Spalt einen Keil von Kienholz, und läßt ihn darin. Darauf ebnet man den Boden wieder und streut Asche darauf.

Diosc. de m. m. 1, 167. Alle Birnen [ἄπιος], und es gibt deren viele Sorten, haben zusammenziehende Kräfte. Verzehrt man rohe Birnen nüchtern, so schaden sie leicht.

---

222) Theophr. 2, 2, 5, wo es heißt: „aus den Samen edler Birnen [ἄπιος] zieht man den elenden ἀχράς", muß ἀχρὰς als wilder Pyrus communis genommen, und überhaupt vorausgesetzt werden, daß Theophrast Pyrus salicifolia und Pyrus communis nicht als Arten unterschied.

223) Siehe beim Granatbaum.

Diosc. de m. m. 1, 168. Wilder Birnbaum [ἀχράς].

Diosc. de m. m. 5, 32. Aus Birnen macht man Birnwein [ἀπίτης οἶνος], wie man auch welchen aus Quitten [κυδωνίτης οἶνος], aus Mispeln, Speierlingen und Johannisbrod [κεράτιον] bereitet. Alle diese Weine haben etwas Zusammenziehendes und sind gesund.

Plin. 15, 15, 16 u. 17; 23, 7, 62. Es gibt eine sehr große Menge von Birnensorten [pirum]. — Roh sind sie sämmtlich selbst für ganz gesunde Leute schwer verdaulich, werden daher Kranken verboten; gekocht sind sie dagegen sehr gesund. Die Holzbirne [pirum silvestre] trocknet man auch, um sie als Arznei zu brauchen.

Galen. de alim. facult. 2, 26. [Ἄπιος.]

Athen., Deipn. 14, 63 (p. 364, ed. Schw.). Die Birnen [ἄπιον] sind besonders häufig im Peloponnes, welcher davon auch den Namen Apia führt, wie Istros in seinen Argolicis sagt.

Pallad. de r. r. 3, 25, 1. Birnbäume [planta piri] pflanzt man [ponere] entweder, wenn man bewurzelte Stämmchen zur Verfügung hat, oder zieht sie aus Samen, was jedoch sehr langweilig ist, und wobei sich auch die Sorte verschlechtert. Zwischen Bäumen läßt man einen freien Raum von 30 Fuß. Dem Birnbaum bekommt das Auflockern der Erde und Feuchtigkeit außerordentlich gut, auch thut es ihm wohl, wenn er jährlich einmal gedüngt wird. Das Pfropfen geschieht in die Schale oder in den Spalt [in trunco], und zwar auf wilde Birnbäume [pirus agrestis], Apfelbäume, und, wie Einige angeben, auch auf Mandelbäume, Weißdorn [spinus], Mannaeschen [ornus], Gemeine Eschen [fraxinus], Quittenbäume, Granatbäume. — Will man Birnen lange aufbewahren, so sucht man mit der Hand gepflückte, ganz unbeschädigte, noch nicht völlig reife aus, thut sie in ein ausgepichtes Gefäß, befestigt den Deckel, legt es so um, daß der Deckel nach unten kommt, und vergräbt es an einer Stelle, um welche Jahr aus Jahr ein Wasser fließt. Harte Sorten legt man dagegen erst auf einen Haufen, bis sie etwas weicher werden, thut sie dann in ein gut ausgepichtes irdenes Gefäß, klebt den Deckel mit Gyps auf, und vergräbt das Gefäß an einer sonnigen Stelle. Man hebt auch Birnen in Spreu und Getreide auf. Man schneidet ferner Birnen in Stücke und dörrt diese. — Wein wird aus zerstampften,

ausgepreßten Birnen gemacht. — Um Essig zu machen, läßt man Holzbirnen [pirum silvestre] oder andre herbe Birnen drei Tage lang auf einem Haufen liegen, mischt sie dann in einem Gefäße mit Quell- oder Regenwasser, läßt die Masse 30 Tage zugedeckt, und gießt dann immer so viel Wasser nach, als man Essig herausnimmt.

Geopon. 10, 22 bis 10, 25. Man pfropft Birnen [ἀπίδιον] auf Granat-, Quitten-, Mandel-, Terpenthin- und Maulbeerbäume. Im letztern Falle werden die Birnen roth, u. s. w.

3) Apfelbaum,

Pyrus Malus, Linné. — In Griechenland selten wild, auch wenig und fast nur in Frühsorten kultivirt, weil er jetzt nicht gut gedeiht; heißt μηλεά, wild ἄγρια μηλεά; — der wilde Apfelbaum findet sich, mit sehr sauren Früchten, an mehreren Stellen Nord-Italiens, heißt meluggino, melo selvatico; der zahme wird in vielen Sorten kultivirt, heißt melo, die Frucht mela, in der Lombardei der Baum pomar, die Frucht pomo.

Homer. [Μηλέη] [224]).

Theophr., H. pl. 3, 3, 1. Der Apfelbaum [μηλέα] wächst auch wild.

Virgil., Georgic. 2, v. 33 u. 70. Man kann Aepfel [malum] auf Birn- und Platanenbäume pfropfen.

Cato de r. r. 48. Aepfel [malum] werden in der Pflanzschule gesät.

Colum. de r. r. 5, 10, 19; — de arb. 25. Es gibt sehr verschiedne Sorten von Aepfeln; sie schmecken gut und befördern die Gesundheit.

Plin. 14, 16, 19. Aus allen Apfelsorten bereitet man Wein.

Plin. 15, 14, 15; 15, 16, 17. Es gibt sehr viele Sorten von Aepfeln, die man alle mit verschiednen Namen bezeichnet, und manche haben den Mann, der sie erzeugt, andre ihre Heimath berühmt gemacht. Die sogenannten Appianischen Aepfel hat ein Mann Namens Appius, aus der Familie des Appius Claudius, dadurch erzeugt, daß er Aepfel auf Quittenstämme pfropfte. Sie haben den Geruch der Quitten. Es gibt auch Aepfel, welche blutroth sind,

[224]) Siehe beim Granatbaum.

was davon herrührt, daß sie auf einen Maulbeerstamm gepfropft worden. Im Allgemeinen röthen sich die Aepfel auf der Sonnenseite. Die wilden Aepfel haben einen sauren Geschmack, und jeder saure Apfel ist im Stande, durch seine Säure die Schärfe eines Schwertes stumpf zu machen.

Galen. de alim. facult. 2, 21 (pag. 597, ed. Kühn). Unreife Aepfel sind durchaus schädlich; reife dagegen roh, gebraten, gekocht sehr gesund, letztere auch für viele Kranke ein Labsal.

Pallad. de r. r. 3, 25, 13. Aepfel säet man an kalten Stellen im Februar und März, an warmen und trocknen im Oktober und November. Es gibt viele Sorten, und wäre es zu weitläuftig, sie aufzuzählen. Sie lieben einen fetten, kräftigen Boden, der nicht durch Bewässerung, sondern von Natur feucht ist; besteht er aber aus trocknem Sand oder Thon, so thut die Bewässerung gut. An kalten Orten setzt man sie auf die Südseite der Berge. Man braucht die Erde um sie herum weder durch Ackern noch durch Graben aufzulockern; daher passen sie sich gut auf Wiesen. Mist verlangen sie zwar nicht, nehmen ihn aber gern an, auch kann er mit Asche gemischt sein. Beim Beschneiden nimmt man am besten nur was trocken oder falsch gewachsen ist, weg. Der Apfelbaum dauert nicht so viele Jahre wie der Birnbaum. Läßt er seine Aepfel zur Unzeit fallen, so spaltet man eine Wurzel und keilt einen Stein in den Spalt. Hängen die Aepfel in zu großer Menge am Baume, so nimmt man die schlechtesten weg. Die Zeit der Veredlung ist der Februar und März; Apfelreiser gedeihen auf Apfel- und Birnbäumen, Weißdorn [spinus], Pflaume, Spierling [sorbus], Pfirsiche [persicum], Platane, Pappel, Weide. — Die Aepfel, welche aufbewahrt werden sollen, müssen sorgfältig ausgelesen werden. Man legt sie an einem dunklen, windfreien Orte in abgesonderten Haufen auf Stroh, und theilt die Haufen oft. Manche schließen sie auch in ausgepichte Gefäße, deren Deckel mit Gyps befestigt wird, oder hüllen sie in Thon, oder bestreichen nur die Stiele mit Thon, oder legen sie auf Stellagen, die mit Spreu belegt sind, und decken sie von oben mit Stroh. Die sogenannten Kugeläpfel kann man ohne Weiteres ein ganzes Jahr aufheben. Manche Leute senken auch die in gut ausgepichten und verpichten Gefäßen befindlichen Aepfel unter Wasser. Andre nehmen die Aepfel einzeln vom Baum, tauchen ihre Stiele in siedendes Pech, legen sie reihenweis

auf die Stellagen, und decken sie mit Nußblättern. Viele legen sie zwischen Sägespäne von Pappel- oder Tannenholz. Es ist bekannt, daß man die Aepfel so legen muß, daß der Stiel unten ist, und daß man sie nicht eher anrühren darf, als bis man sie braucht.

Wein und Essig wird aus Aepfeln wie aus Birnen gemacht.

Geopon. 10, 18 bis 10, 21.

4) Quittenbaum,

Pyrus Cydonia, Linné. — In Griechenland wild und kultivirt, jetzt κυδωνεά; — in Nord-Italien ebenfalls wild und kultivirt, jetzt cotógno, melo cotogno, die Frucht cotogna, mela cotogna, pera cotogna.

Theophr., H. pl. 2, 2, 5. Aus dem Samen der edlen Birne [ἄπιος] zieht man die elende wilde [ἀχράς]; aus Samen edler Aepfel zieht man schlechte, saure; aus Samen der edlen Quitte [στρουθίον] zieht man die wilde Quitte [κυδώνιος].

Cato de r. r. 7, 2. [Malum strutheum, cotoneum.]

Varro de r. r. 1, 59, 1. [Malum strutheum, cotoneum.]

Colum. de r. r. 5, 10, 19. Es gibt 3 Sorten von Quitten [cydonium], nämlich struthium, chrysomelinum, musteum.

Diosc. de m. m. 1, 55. Um dem Olivenöl den angenehmen Geruch der Quitten zu geben [ἔλαιον μήλινον σκευάζεσθαι], legt man Quitten so lange hinein, bis der Zweck erreicht ist.

Diosc. de m. m. 1, 160; 5, 28 u. 29. Die Quitten [μῆλον κυδώνιον] bekommen dem Magen gut, sind gekocht milder als roh, u. s. w. — Um Quittenwein zu machen, welcher Cydonites und Melites heißt, läßt man zerstoßne Quitten 30 Tage lang in Most, und seiht diesen dann durch. — Um Melomeli, auch Cydonomeli genannt, zu bekommen, legt man Quitten, denen die Kerne genommen sind, in Honig.

Plin. 15, 11, 10. Die Quitte heißt bei den Römern malum cotoneum, bei den Griechen cydonium, und stammt von der Insel Kreta. Es gibt mehrere Sorten; chrysomelum heißt die eingeschnittne, in's Goldgelbe ziehende; die mehr weiße heißt einheimische [nostratium], und riecht ausgezeichnet gut; auch die neapolitanische steht in Ehren. Das strutheum ist kleiner und noch

wohlriechender, eine Spätsorte; das musteum ist eine Frühsorte. Die mulvianische Quitte ist dadurch entstanden, daß gewöhnliche Quitten [cotoneum] auf strutheum gepfropft worden, und die mulvianische Quitte ist die einzige Sorte, welche roh genossen werden kann. Alle Quittensorten sieht man jetzt selbst in den Empfangszimmern der Männer aufgestellt, auch auf die Bildsäulen der Nachtgottheiten gelegt. In den Zäunen wachsen auch kleine wilde Quitten von vortrefflichem Geruch.

Plin. 23, 6, 54. Die Quitten werden vielfach als Heilmittel verwendet.

Galen. de alim. facult. 2, 23. [Κυδώνιον καὶ στρουθιόμηλον.]

Athen., Deipn. 3, 20 u. 21 u. 22.

Gargilius Martialis, c. 1 (Seebode, Neues Archiv, Juli 1830, Nr. 35). [Cydoneum.]

Pallad. de r. r. 3, 25, 20; 11, 18, 20. Die Quittenbäume [cydonius] lieben einen kühlen, feuchten Standort. Man pfropft am besten Quitten auf Quitten; aber auf diesem Baume gedeihen auch Pfropfreiser von Granaten, Spierlingen und allen apfelähnlichen Früchten, welche sogar dadurch verbessert werden. Man hebt die geernteten reifen Quitten auf verschiedne Weise auf, und will man sie in Honig legen, so zerschneidet man sie vorher mit einem aus Rohr oder Elfenbein gemachten Messer in 4 Stücke.

Geopon. 10, 26 seqq.; 10, 76, 7.

5) Spierlingsbaum,

Sorbus domestica, Linné (Pyrus Sorbus, Gärtner). — Jetzt hier und da in Griechenland wild und kultivirt; — in Nord-Italien ebenfalls hier und da wild, in Gärten mit birn- und mit apfelförmigen Früchten; heißt jetzt sorbo, die Frucht sorba.

Theophr., H. pl. 3, 12, 6. Manche Spierlingsbäume [οἴα, auch ὄα und οὔα geschrieben] tragen runde Früchte, andre längliche, auch unterscheiden sich die Früchte durch den Geschmack; im Ganzen sind die runden wohlriechender und süßer. Die Blätter des Baumes sitzen an einem langen Stiel paarweis, wie wenn sie zusammen Ein Blatt bildeten; auch wirft der Baum nicht die einzelnen Blätter, sondern immer das Ganze zugleich ab. An der Spitze des Ganzen steht noch ein einzelnes, unpaariges Blatt, so daß die Zahl

der Blätter immer ungerade ist. Die einzelnen Blätter [Blättchen] haben ziemlich die Gestalt wie beim schmalblättrigen Lorbeer, aber ihr Rand ist gesägt, und ihre Spitze ist abgerundet. Die Blüthen stehn traubenartig an einem gemeinschaftlichen Stiel. Die Früchte sind dem Wurmstich ausgesetzt und eben so die Bäume selbst. Letztere werden hoch, wachsen gerade, und bekommen eine schöne Krone. Das Holz ist fest und von schöner Farbe. Die Vermehrung geschieht durch Wurzeln, Wurzelsprossen und Samen. Am besten gedeiht der Spierlingsbaum an kalten, feuchten Stellen.

Cato de r. r. 7, 5. [Sorbum, die Frucht.]

Varro de r. r. 1, 68. [Sorbum, die Frucht.]

Celsus 2, 30. Die Spierlingsfrüchte [sorbum] haben zusammenziehende Kräfte.

Colum. de r. r. 5, 10, 19; 12, 16, 4.

Diosc. de m. m. 1, 173. [Οὖον, die Frucht.]

Plin. 15, 21, 23; 23, 7, 73. Es gibt Spierlingsbäume [sorbus], welche apfelförmige, andre, welche birnförmige, andre, welche eirunde Früchte tragen. Letztere werden leicht sauer. An Geruch und Geschmack zeichnen sich die runden aus; die andren schmecken weinartig. Cato sagt, man könne die Spierlingsfrüchte in eingedicktem Most [sapa] aufbewahren. — Man hebt sie auch gedörrt auf.

Pallad. de r. r. 2, 15, 1. Ich habe selbst die Erfahrung gemacht, daß viele aus Kernen gezogne Spierlingsbäume gut wuchsen und gute Früchte trugen. Sie lieben feuchte, kühle Stellen im Gebirge und einen sehr fetten Boden. Man findet in ihrem Holze oft röthliche, haarige Würmer. Das Pfropfen geschieht im April, und zwar auf andre Spierlingsbäume, auf Quitten, auf Weißdorn [spina alba]. Man hebt die Früchte in irdnen, gut geschlossenen Gefäßen auf, die man an einem trocknen, sonnigen Orte in die Erde gräbt; auch zerschneidet man sie in Stücke und dörrt diese an der Sonne; diese Schnitzchen kocht man dann, wenn sie gegessen werden sollen. Man hängt ferner die Früchte einzeln an einem schattigen, trocknen Orte auf, soll auch Wein und Essig aus ihnen machen können.

6) Mehlbeerbaum,

Sorbus Aria, Crantz (Cratägus Aria, L.; Pyrus Aria, Ehrh.). — In Griechenland fand ihn Fraas am Thymphrest bei

Carpenitze; — auf Nord-Italiens Gebirgen ist er nicht selten, heißt lazzerolo montano, lazzerolo di montagna. — Dieser Baum ist vielleicht die ἀρία des Theophr. 3, 4, 2.

7) Elzbeerbaum,

Sorbus torminalis, Crantz (Cratägus torminalis, L.; Pyrus torminalis, Ehrh.). — Wächst nicht in Griechenland, dagegen auf den Gebirgen Nord-Italiens, heißt da noch jetzt sorbo torminale, auch ciavardello.

Plin. 15, 21, 23. Eine Art sorbus hat den Beinamen torminalis, wird nur als Heilmittel gebraucht, trägt fleißig, hat kleine Früchte, Blätter fast wie die Platane, einen ganz andren Wuchs als der Spierlingsbaum.

8) Gemeine Mispel,

Mespilus germanica, Linné. — In Griechenland nicht wild, nur selten und unter dem Namen μεσκουλιά kultivirt; — in Nord-Italien wild und kultivirt, der Baum jetzt nespolo, die Frucht nespola.

Theophr., H. pl. 3, 12, 5. Die Mispel wird auf dem Ida μεσπίλη σατάνειος [auch σητάνειος geschrieben] genannt.

Diosc. de m. m. 1, 170. Die Mispel [μέσπιλον], welche in Italien wächst, heißt auch Epimelis und Setanion, ist dem Apfelbaum ähnlich, aber kleiner. Die Frucht ist rund, eßbar, hat einen breiten Nabel, zusammenziehende Kräfte, reift langsam.

Plin. 15, 20, 22; 23, 7, 73. [Mespilus setania.]

Galen. de alim. facult. 2, 25. [*Μέσπιλον.*]

Pallad. de r. r. 4, 10, 19. Die Mispeln [mespilus] gedeihen an warmen Orten gut, aber auch an kalten. Man zieht sie aus Stecklingen [talea], welche man im März oder November einsetzt; dazu wählt man einen gedüngten, gut bearbeiteten Boden, und überzieht beide Enden des Stecklings mit Mist. Der Baum wächst sehr langsam; dabei schneidet man die unnützen Aeste weg und lockert den Boden auf. Man kann auch die Kerne legen [semine serere mespilum], aber damit geht es noch weit langsamer. Man pfropft die Mispel im Februar auf Mispel- oder Birn- oder Apfelstämmchen; dabei nimmt man das Reis aus der Mitte des Baumes, denn von der Spitze taugt es nichts. Immer muß in den Spalt gepfropft werden, denn beim Pfropfen in die

Rinde gedeiht es nicht. Die Früchte nimmt man vom Baume, bevor sie eßbar sind, denn sie bleiben auch am Baume sehr lange hart. Man verwahrt sie in ausgepichten Töpfen, oder hängt sie einzeln auf, oder legt sie in eingedickten Most; auch legt man sie so in Spreu, daß sie einander nicht berühren.

9) Feuerdorn,

Cratägus Pyracantha, Persoon (Mespilus Pyracantha, L.). — In Italien wild, jetzt piracanto genannt.

Theophr., H. pl. 1, 9, 3; 3, 3, 3. [Ὀξυάκανθος ἀείφυλλος.]

Diosc. de m. m. 1, 122. [Ὀξυάκανθα, πυρίνα, πυρακάνθη.]

Plin. 24, 13, 70. [Pyracantha.]

10) Azarolbaum,

Cratägus Azarolus, Linné (Mespilus Azarolus, All.). — In Griechenland und Italien wild; in ganz Italien auch der eßbaren Früchte wegen in Gärten, jetzt azzarolo, azzaruolo, lazzerolo genannt. — Ist vielleicht der Kratägos, κράταιγος (auch κραταιγών) des Theophr. 3, 15, 6, des Plin. 27, 8, 40. — Athenäus 2, 34 sagt zwar, der Kratägos des Theophrast sei der Kirschbaum; allein Athenäus, dessen Heimath Aegypten, mochte wohl den Azarolbaum nicht kennen, und daher in diesem Falle nicht richtig urtheilen.

11) Gemeiner Weißdorn,

Cratägus Oxyacantha, Linné (Cratägus monogyna, Jacq.). — In Griechenland hier und da, jetzt μεμετζυλεά, μουμουτζυλεά, auch ὀξυάκανθα; — in Nord-Italien nicht selten, auch zu Hecken angepflanzt, jetzt spina bianca, spino bianco genannt, was dem lateinischen spina alba gleich ist.

Colum. de r. r. 7, 7, 2; 7, 9, 6. [Spina alba.]

Pallad. de r. r. 3, 25. Birnen und Aepfel kann man auf Weißdorn [spinus] pfropfen.

12) Gartenrosen.

a) Die Zuckerrose (Essigrose), Rosa gallica, Linné (Rosa pumila, L.). Wächst in Griechenland und Italien häufig wild, wird in beiden Ländern, gefüllt und verschieden gefärbt, in

Gärten gezogen, heißt in Griechenland nach Fraas, Synopsis, p. 76, γλυκὰ τριανταφυλλα, weil sie für Zuckerwerk und eingekochte Früchte benutzt, auch allein mit Honig eingekocht wird. „Die geschätzteſten griechischen Rosen", sagt Fraas, „sind jetzt die von Andros und Smyrna, beide Zuckerrosen. Die Alten unterschieden wohl Rosa centifolia und gallica als Arten nicht, aber wild und häufig ist jetzt nur Rosa gallica in Griechenland." In Italien heißt die Zuckerrose rosa comune, rosa d'orto, d. h. Gartenrose. Man bedient sich in Italien der Blumenblätter dieser Rose, zugleich auch derer der Centifolie, um Rosenkonserve, Rosenhonig, Rosensyrup, Rosenwasser zu bereiten. Am meisten schätzt man in Gärten die zu jeder Zeit blühende Monats-Zuckerrose, rosa d'ogni mese [i. e. rosa omnium mensium]. (Siehe Pollini, Flora veron. tom. 2, p. 143.)

β) Centifolie, Rosa centifolia, Linné. — Nirgends wild, in griechischen Gärten jetzt nur τριανταφυλλιά, in den italiänischen rosa di cento foglie, rosa a bottoni genannt.

Homer., Hymnus in Cererem, v. 6 u. 428. Persephone pflückte Rosen [ῥόδον], auch prachtvolle Rosenknospen und Lilien [καὶ ῥοδέας κάλυκας καὶ λείρια, θαῦμα ἰδέσθαι].

Homer., Ilias 23, v. 186. Den Leichnam des Hektor salbte Aphrodite, Tochter des Zeus, mit Rosenöl [ῥοδόεντι χρῖεν ἐλαίῳ].

Anacreon, Od. 5. Mit schön blühenden Rosen [ῥόδον καλλίφυλλον] bekränzt wollen wir trinken; die Rose ist die herrlichste Blume; die Rose ist bei den Göttern beliebt; mit ihr bekränzt sich der Sohn Cytherens, wenn er mit den Gratien tanzt. So will auch ich von Rosen bekränzt [ῥοδίνοισι στεφανίσκοις πεπυκασμένος] tanzen.

Herodot. 8, 138. In einer Landschaft Macedoniens liegen die sogenannten Gärten des Midas, Sohns des Gordius. In diesem Garten wachsen die Rosen [ῥόδον] wild, jede hat 60 Blätter, und sie riechen besser als andre Rosen.

Theophr., H. pl. 6, 6, 4. Es gibt verschiedne Arten von Rosen [ῥόδον]; sie haben mehr oder weniger Blätter [φύλλον][225], sind mehr oder weniger rauh oder glatt, an Farbe und Wohlgeruch

[225]) Es ist hier zu bemerken, daß bei Rosen mit φύλλον und folium nicht bloß die Laubblätter, sondern auch und vorzugsweis die Blumenblätter bezeichnet werden.

verschieden. Die meisten sind fünfblättrig; es gibt aber auch zwölf- und zwanzigblättrige, ja die Zahl der Blätter soll bis auf hundert steigen, und solche nennt man Hekatontaphyllen [ἑκατοντάφυλλον][226]. Die meisten Hekatontaphyllen wachsen um Philippi[227], wohin man sie vom Pangäus-Gebirge[228], woselbst sie in Menge sind, verpflanzt hat. — Im Allgemeinen richtet sich bei den Rosen die Schönheit der Farben und der Wohlgeruch nach dem Standort, jedoch kann auch auf demselben Boden der Geruch verschieden sein. Den besten Geruch haben die Rosen von Cyrene[229]; daher wird dort die kostbarste Rosensalbe [μύρον] gemacht. Man kann den Rosenstrauch [ῥοδωνιά] auch durch Samen vermehren; dieser liegt unter der Blüthe in der Frucht [μῆλον], und ist mit Wolle umgeben. Da aber das Wachsthum aus den Samen sehr langsam vor sich geht, so pflegt man die Rosen durch Stecklinge zu vermehren. Uebrigens trägt der Rosenstock bessere Blumen, wenn man ihn abgebrannt oder abgeschnitten hat, dagegen treibt er viele wilde Schößlinge, wenn man ihn nach Belieben wachsen läßt. Auch durch oftmaliges Verpflanzen werden seine Blumen schöner. Die wilden [ἄγριος] Rosen haben rauhere Zweige und Blätter, minder gefärbte und kleinere Blüthen.

Theophr., H. pl. 6, 8, 5. In Aegypten sind alle Blumen und Gewürze geruchlos; nur die Myrten haben dort einen ausgezeichnet angenehmen Geruch. Die dortigen Rosen und Veilchen sollen um 2 Monate früher blühn als in Griechenland.

Varro de r. r. 1, 35, 1. Um Stecklinge von Rosen zu haben, schneidet man Rosenstöcke an der Wurzel ab, theilt sie in handlange Stücke, setzt diese in die Erde, und verpflanzt sie, wenn sie bewurzelt [viviradix] sind.

Cicero in Verrem 2, 5, 10, 27. Als unser Feldherr Verres seine Residenz in Syrakus aufgeschlagen hatte, ließ er sich, sobald es Rosen gab, in einer Sänfte herumtragen, in welcher das Polster mit Rosen [rosa] ausgestopft war; dabei hatte er einen Kranz auf dem Kopfe, einen andren um den Hals, und vor die Nase

---

[226]) Ob diese Hekatontaphyllen, d. h. Hundertblättrige, unsre Centifolien oder gefüllte Zuckerrosen gewesen, läßt sich nicht sagen.

[227]) In Macedonien, jetzt Filibah. — [228]) Liegt ohnweit Philippi.

[229]) In Nord-Afrika.

hielt er sich ein aus ganz zarten Leinfäden gestricktes, engmaschiges, mit Rosen gefülltes Netzchen.

Virgil., Georgic. 4, v. 119. In Pästum tragen die Rosen zweimal Blüthen [biferi rosaria Pästi][230].

Seneca, Epist. 122, 8. Es gibt Leute, die sich durch naturwidrige Mittel im Winter Rosen zu verschaffen suchen.

Colum. de r. r. 11, 2, 29. Rosenbeet [rosarium]. — De arb. 30. Rose [rosa].

Diosc. de m. m. 1, 130. Rose [ῥόδον]; 1, 131. Rosenplätzchen [ῥοδίς]; 4, 35. Rosenwein [οἶνος ῥοδίτης].

Plin. 13, 3, 6. Kein Land ist so passend zur Bereitung wohlriechender Salben, wie Aegypten und dann Kampanien wegen seines Ueberflusses an Rosen.

Plin. 15, 7, 7. Aus Rosen wird das Rosenöl [oleum rhodinum] bereitet.

Plin. 21, 3, 5 u. 8; 21, 7, 18.

Plin. 21, 4, 10. Von den Blumen unsrer Gärten werden fast nur Rosen und Veilchen zu Kränzen verwendet. Die wilde Rose [rubus] hat einen angenehmen, aber schwachen Geruch. Jede Rosenblume sitzt anfangs in einem grünen, flaschenförmigen, zugespitzten Kelche [alabaster], röthet sich dann allmälig, öffnet sich dann kelchartig [se pandit in calyces], und zeigt in ihrer Mitte die gelben Staubbeutel [apex]. — Mehr Rosen als zu Kränzen werden zu andren Zwecken verthan: Man legt sie in Oel, was schon zur Zeit Troja's geschehn ist; man verbraucht sie zu Salben; sie werden zu Pflastern und Augenmitteln verwendet; sie würzen die Speisen, und solche Würze schadet nicht. — Unsre Gärtner geben den Rosen aus Präneste[231]) und aus Kampanien den Vorzug; Andre rühmen

[230]) Pästum in Lukanien heißt jetzt Pesto. — Daß man in Italien jetzt allgemein eine Sorte der Zuckerrose hat, welche zu jeder Zeit des Jahres im Freien blühen kann, die Rosa d'ogni mese, ist gewiß, und somit ist es auch nicht wunderbar, daß man auch in Pästum Rosen hatte, die zweimal im Jahre blüheten, was durch zweckmäßiges Beschneiden bewirkt wird. — Wunderbar ist es dagegen, daß Reisende, die zu unsrer Zeit in der Gegend von Pästum nach Rosen gesucht, daselbst durchaus keine gefunden haben. Diese Thatsache beweist Wüstemann in seiner trefflichen Abhandlung über die Rose im zwanzigsten Jahresbericht des Thüringer Gartenbau-Vereins aus folgenden Stellen: Seume's Werke, Thl. 3, S. 124; Adolf Stahr, Ein Jahr in Italien, Thl. 1, S. 404, 2. Aufl. — [231]) In Latium.

die milesischen[232]), welche die glühendste Farbe [ardentissimus color], aber nicht über 12 Blumenblätter [folium] haben. Ueberhaupt unterscheidet man die Rosen nach der Menge der Blumenblätter, nach Farbe und Geruch, und danach, daß sie mehr rauh oder mehr glatt sind. Die kleinste Zahl der Blumenblätter ist 5; es gibt aber welche mit mehr, und selbst eine mit 100 Blättern [centifolia], wächst in Kampanien und bei Philippi. Bei der letzteren Stadt ist sie nicht einheimisch, aber sie wächst, und zwar mit vielen kleinen Blumenblättern, auf dem benachbarten Berge Pangäos, wird von da nach Philippi verpflanzt und hierdurch edler. Sie zeichnet sich übrigens nicht durch Wohlgeruch aus, und Cäpio, welcher unter Kaiser Tiberius schrieb, behauptet, daß man die Centifolie nicht zu Kränzen verwende, höchstens an das Ende, weil sie sich weder durch ihren Geruch noch durch Schönheit empfehle. — Die in Cyrenaika heimischen Rosen riechen am besten und geben daher die beste Salbe. Die Rosen zu Karthago und in Spanien blühen den ganzen Winter hindurch. — Nur Eine Rosenart wird gepfropft, nämlich die blasse, stachlige mit 5 Blumenblättern. — Wer will, daß Rosen frühzeitig blühen, zieht, sobald die Knospen [calyx] zu treiben [germinare] beginnen, einen Fuß von der Wurzel einen Graben, und gießt in diesen warmes Wasser.

Plin. 21, 18, 73. Die Rose hat zusammenziehende und kühlende Eigenschaften. Man nennt die weißen Theile der Blumenblätter [folium] Nägel [unguis[233])]. — Man preßt die Blumenblätter entweder für sich sammt den Nägeln, oder man legt sie, nachdem man die Nägel abgeschnitten, in Oel oder Wein, läßt sie so an der Sonne stehn, und sondert sie dann durch Pressen von der Flüssigkeit. Einige fügen auch Salz bei. Man nimmt auch recht gut riechenden Blumenblättern die Nägel, zerreibt sie, preßt sie in dichter Leinwand aus, und kocht den Saft bei gelindem Feuer bis zur Honigdicke ein. Oben[234]) ist gesagt, daß man Rosenwein verfertigt, indem man zerstoßne Rosenblätter in einem Leinwandsäckchen 3 Monate in Most liegen läßt. Der Gebrauch der Blüthen und Samen zu Heilzwecken ist mannichfaltig.

---

[232]) Miletus in Karien.

[233]) Unguis ist die schmale Basis der Blumenblätter.

[234]) Plin. 14, 16, 19.

Martial., Epigr. 4, 22. Lilien und Rosen werden unter Glasscheiben gestellt.

Martial., Epigr. 6, 80. Im Winter schickt der Nil Rosen nach Rom, aber mehr und schönere sendet Pästum.

Martial., Epigr. 12, 31. [Non bifero cessura rosaria Pästo.]

Tacitus, Hist. 2, 70. Als Vitellius bei Kremona das Schlachtfeld besichtigte, bestreuten die Kremonenser seinen Weg mit Lorbeer und Rosen, errichteten ihm Altäre und brachten ihm Opfer dar.

Pausan. 9, 41, 6. Auf einem Berge bei Chäronea machen die Leute Salben aus Lilien, Rosen, Narcissen und Iris; sie dienen zur Stillung von allerlei Schmerzen. Bestreicht man mit der Rosensalbe hölzerne Bildsäulen, so sind sie vor Fäulniß sicher.

Lucianus, Lucius sive asinus 7. Bei dem Gastmahl waren die Polster mit Rosen, Rosenblättern und Rosenguirlanden bedeckt.

Florus 2, 8, 9. Als Antiochus, König von Syrien, gegen die Römer Krieg führte, hatte er sich zur Winterszeit auf Euböa gelagert, seine Zelte bestanden aus Gold und Seide, von allen Seiten her waren Rosen beigeschafft, und Flötenspieler sorgten für gute Unterhaltung.

Athen., Deipn. 9, 60 (p. 503, ed. Schw.). Es gibt eine herrlich duftende Speise, welche Rhodonia [ῥοδωνιά] heißt. Um sie zu bereiten, mischt man Rosenblätter, die im Mörser zerrieben sind, Gehirn von Hühnern und Schweinen, Eidotter, Olivenöl, Fischsülze, Pfeffer, Wein, reibt Alles gut durch einander, und kocht es bei gelindem Feuer.

Athen., Deipn. 12, 58 (p. 511, ed. Schw.). Der Tyrann Dionysius ließ die Fußböden seines Palastes mit Feldthymian und Rosen bedecken und wälzte sich darauf.

Athen., Deipn. 15, 29.

Aelius Spartianus de Vero 5. Kaiser Aelius Verus hatte ein Bett, das mit Rosenblättern, denen das Weiße [235] genommen worden, gefüllt war; seine Decke bestand aus Lilien, und

---

[235] Das album des Blumenblatts der Rose ist dessen Basis, auch unguis genannt.

sein Körper war mit persischen Salben parfümirt. Von eben so gereinigten Rosenblättern und von Lilien ließ er oft die Polster machen, worauf beim Schmause die Gäste lagen, auch die Tische selbst[236]).

Aelius Lampridius de Heliogabalo 19 u. 21. Kaiser Heliogabal speiste öfters auf Kissen, die mit Rosen gefüllt waren, hatte mit Rosen ausgestopfte Betten, und spazierte in Säulenhallen, deren Boden mit Rosen bedeckt war; er wechselte auch und brauchte statt der Rosen Lilien, Veilchen, Hyacinthen, Narcissen. — Er füllte auch Bassins oder Wannen mit Rosenwein [rosatum] oder Wermuthwein [absinthiatum], badete sich darin, trank sich dabei an dem Wein, worin er saß, dick voll, und lud zugleich das Volk ein, mitzutrinken.

Trebellius Pollio de Gallienis 16. Kaiser Gallienus baute öfters im Frühjahr ganze Gemächer von Rosen, baute ganze Burgen aus Obst, bewahrte Trauben 3 Jahre lang auf, traktirte mitten im Winter mit Melonen, traktirte mit frischen Feigen und andren Obstarten in Monaten, wo eigentlich keine zu haben sind.

Claudius Mamertinus Minor, Panegyricus Juliani 11. Es wurden wunderbare Vögel, Fische aus fernen Meeren, Obstsorten, die zu ganz andrer Zeit reifen, Schnee im Sommer, Rosen im Winter beim Schmause verbraucht.

Pallad. de r. r. 3, 21; 12, 11. Im Februar werden die Rosenbeete [rosarium] angelegt, und zwar durch Stecklinge [virgultum], oder durch Samen. Nicht die gelben Blüthentheile[237]) mitten in der Rose sind die Samen; diese stecken vielmehr in den birnförmigen Beeren, deren Reife man daran erkennt, daß sie braun und weich werden. Alte Rosenbeete werden im Februar behackt, und alles Trockne [ariditas universa] wird weggeschnitten. Leere Stellen können mit aus Stecklingen gezogenen jungen Rosenstöcken ausgepflanzt werden. Will man Rosen vor der gewöhnlichen Zeit haben, so gräbt man um die Stöcke in einer Entfernung von zwei Handbreit einen Graben, und gießt täglich zweimal warmes Wasser hinein. — An warmen Stellen kann man auch die Rosenbeete im November anlegen. Hat man nicht Reiser genug, um Stecklinge zu machen,

---

236) Gereinigt sind die vom Weißen befreiten Rosenblätter. Polster und Tisch hat man sich als mit Rosen- und Lilienblättern gefüllte Kissen zu denken.

237) Staubbeutel.

so schneidet man Zweige ab, legt sie wie Ableger [propago] in die Erde, und hilft mit Mist und Wasser nach.

Pallad. de r. r. 6, 13 seqq. Rosenwein [rosatum] ist Wein, in welchem 30 Tage lang Rosenblätter gelegen haben, und der alsdann einen Zusatz von Honig bekommen. — Um Rosenöl [oleum roseum] zu bekommen, braucht man auf 1 Pfund Olivenöl eine Unze gereinigte Rosenblätter, und hängt die Mischung 7 Tage lang in Sonnen- und Mondenschein. — Rosenhonig [rhodomeli] entsteht, wenn man Rosensaft mit Honig mischt und die Masse 40 Tage an die Sonne hängt. — Um Rosenknospen lange frisch zu erhalten, macht man in ein grünes stehendes Rohr [canna][238]) von der Seite einen Spalt, schiebt die Knospe hinein, und läßt das Rohr sich wieder schließen. Man schneidet dann zur Zeit, wo man die Knospe wieder haben will, das Rohr durch. Manche thun auch Rosen in einen weder ausgepichten noch glasirten Topf, schließen ihn gut und vergraben ihn unter freiem Himmel.

Latinus Pacatius, Paneg. Theodosii 14. Im Winter blühende Rosen [hiberna rosa].

Macrobius, Saturn. 7, 5. [Hibernä rosä.]

Achilles Tatius 2, 1 (tom. 1, p. 26. Fr. Jac.)[239]). Wenn Zeus der Blumenwelt eine Königin hätte geben wollen, so würde es die Rose geworden sein. Sie ist die Zierde der Erde, der Stolz der Pflanzenwelt, die Krone der Blumen, der Purpur der Wiesen, der Abglanz des Schönen. Sie ist der Liebe voll, sie ist im Dienste der Aphrodite, sie prangt mit duftenden Blättern, sie wiegt sich auf beweglichem Laube, und erfreut sich des fächelnden Zephyrs.

Geopon. 11, 17 u. 18. Die Rose, so erzählt man, war ursprünglich weiß und geruchlos. Einst ritzte Aphrodite ihren Fuß an einem Rosenstachel, und von dem hervorquellenden Blute der Göttin nahm die Rose die rothe Farbe und den Wohlgeruch an. — Will man Rosen haben, die früh blühen, so setzt man sie in Blumentöpfe, stellt diese in der kalten Jahreszeit bei Kälte in ein sonniges Zimmer, bei Sonnenschein und warmem Wetter in's Freie, wie man's mit Kürbissen und Gurken thut. Hält man Rosen, die sich eben öffnen, in Schwefeldampf, so werden sie augenblicklich weiß.

---

[238]) Pfahlrohr, Arundo Donax, L.

[239]) Ich gebe die Uebersetzung dieser Stelle mit Wüstemann's Worten.

13) Wilde Rosen.

α) Immergrüne Rose, Rosa sempervirens, L. Zeichnet sich durch immergrüne Blätter aus, ist in Griechenland die häufigste wilde Rose, daher wohl vorzugsweis gemeint, wenn bei Schriftstellern, die dort einheimisch waren, von solchen die Rede ist; heißt jetzt *βάτα, χαμόβατα, ἄγρια βάτα*. Sie wächst auch in Piemont wild.

β) Hundsrose, Rosa canina, Linné. In Griechenland selten, *ἄγρια τριανταφυλλιά* genannt. — In ganz Italien häufig, rosa canina, rosa selvatica, rosa di macchia genannt.

Noch einige Rosenarten wachsen in Griechenland wild, mehr in Italien.

Theophr., H. pl. 3, 18, 4. Es gibt verschiedne Arten von Batos [*βάτος*], z. B. die Brombeere [*χαμαίβατον*], ferner die wilde Rose [*κυνόςβατον*] [240]).

Colum. de r. r. 11, 3, 4. Zu lebendigen Zäunen braucht man Sträuche mit tüchtigen Dornen, wie Brombeeren [rubus] und Hundsrosen [sentis canis], welche bei den Griechen Kynosbaton [*κυνόςβατον*] heißen.

Diosc. de m. m. 1, 123. Die Hundsrose [*κυνόςβατον*] heißt auch bei Einigen Oxyakantha. Der Strauch ist viel größer als der Brombeerstrauch [*βάτος*]; die Blätter [241]) sind viel breiter als bei der Myrte; an den Zweigen stehn starke Stacheln; die Blüthe ist weiß; die Frucht länglich wie ein Olivenkern, bei der Reife rothgelb, inwendig wollig. Man trocknet die Frucht, nachdem man die Wolle, weil sie in der Kehle kratzt, entfernt.

Plin. 8, 41, 63. Neulich ist ein Mittel gegen den Biß toller Hunde durch einen Orakelspruch gefunden worden; es ist die Wurzel der wilden Rose [radix silvestris rosä], welche cynorrhoda heißt.

Plin. 24, 14, 74. Eine Art Rubus [rubus] ist derjenige Strauch, welcher Rosen [rosa] trägt, und diese braucht man als Arznei [242]).

---

[240]) Der Text der nun folgenden Beschreibung der wilden Rose ist sehr unsicher, deswegen hier absichtlich nicht übersetzt.

[241]) Sind die einzelnen Blättchen gemeint.

[242]) Was hier weiter über cynosbatos u. dgl. gesagt ist, beruht wohl auf Mißverständniß; deswegen habe ich es übergangen.

Plin. 25, 2, 6. Die wilde Rose [silvestris rosa] heißt cynorrhodon.

Galen. de alim. facult. 2, 14. Die Früchte der Hundsrose [κυνόςβατον] haben mehr zusammenziehende Kraft als die der Brombeere [βάτος]. Die Landleute essen sie oft.

Pallad. de r. r. 1, 34, 5. [Spina, quä rubus caninus vocatur.]

14) Brombeerstrauch,

Rubus fruticosus, Linné, mit sehr zahlreichen Abarten, als Rubus cäsius, L., R. tomentosus, W., u. s. w. — Dieser Strauch verträgt den verschiedensten Boden und Standort, Kalk, Thon, Dünensand, Sumpf, trocknen Fels, Schatten, Sonne, Hitze, Kälte. — In Griechenland ist der Brombeerstrauch [var. tomentosa] häufig, heißt jetzt noch, wie auch die wilde Rose, βάτα, als plural., auch ἥμερα βάτα. — In Italien wächst der Brombeerstrauch in verschiednen Abarten häufig, heißt rovo, rovo di macchia, bei den Veronesen auch russa de mora, bei den Insubren more.

Homer., Odyss. 24, v. 230. Laërtes arbeitete in seinem Garten mit ledernen Stiefeln und Handschuhen, um nicht von Brombeersträuchen gekratzt zu werden.

Theophr., H. pl. 1, 9, 4. Der Brombeerstrauch [βάτος] ist immergrün [ἀείφυλλος][243].

Theophr., H. pl. 3, 18, 4. Derjenige Batos [βάτος], dessen Zweige sich zu Boden senken und Wurzel schlagen, heißt Chamäbaton.

Nicander, Ther. v. 839. [Βάτος.]

Virgil., Georg. 3, v. 315. [Rubus.]

Ovid., Metamorph. 1, v. 104. Sie sammelten Früchte des Erdbeerbaums [arbuteus fötus], Erdbeeren [montanum fragum], Kornellen [cornum], auch Brombeeren [morum], die an hartem Brombeergebüsch [rubetum] hingen.

Colum. de r. r. 11, 3, 4. [Rubus.]

Diosc. de m. m. 4, 37. Vom Brombeerstrauch [βάτος] werden die Blätter und Früchte zu Heilzwecken gebraucht.

Plin. 15, 24, 27. Maulbeeren [morum] wachsen an

[243]) Bei uns behalten die Brombeersträuche in feuchten, schattigen Thälern viele Blätter über Winter; eben so in Griechenland.

Maulbeerbäumen; es wachsen auch welche [morum] an Brombeersträuchen, jedoch sind sie von jenen verschieden.

Plin. 16, 27, 71. Es gibt eine Rubusart, die Brombeeren [morum] trägt; eine andre, die Rosen trägt[244]); eine dritte, die auf dem Ida wächst, und daher von den Griechen idäum genannt wird[245]).

Plin. 24, 13, 73. Die Brombeersträuche [rubus] geben dem Menschen die eßbaren Brombeeren [morum], aber auch Arznei.

Galenus de alim. facult. 2, 13. Die Frucht des Brombeerstrauchs [βάτος] nennen die Leute bei uns Batinon, auch wie die Maulbeeren Moron und Sykaminon. Uebrigens haben die Brombeeren [βάτινον] mehr zusammenziehende Kraft als die Maulbeeren [μόρον].

Athen., Deipn. 2, 36 u. 37. Die Maulbeere heißt μόρον συκάμινον, — die Brombeere μόρον βατῶδες; beide sind sehr wohlschmeckend. Salmonios nennt die Brombeere Bation [βάτιον], Demetrius Ixion nennt sie Sykaminon und Moron.

Pallad. de r. r. 1, 34, 5. Um einen Zaun anzulegen, sammelt man reife Samen von Brombeeren [rubus] und Hundsrosen [spina, quä rubus caninus vocatur], mischt sie mit nassem Ervenmehl, bestreicht mit dieser Mischung alte, aus Spartum geflochtene Stricke so, daß die Samen in's Innere des Strickes kommen, und legt diese Stricke gegen das Frühjahr in die Erde.

Pallad. de r. r. 14, 16. Im September sammelt man Brombeeren [morum agreste], preßt den Saft aus, läßt ihn etwas gähren, mischt dann ein Drittel Hanig hinzu und kocht die Mischung bis zur Honigdicke ein.

15) Himbeerstrauch,

Rubus idäus, Linné. — In Griechenland nur im Hochgebirge und selten, jetzt, wie auch die Brombeere, ἥμερα βάτα (plur.) genannt. — Auf den Bergen Nord-Italiens nicht selten, auch in Gärten gezogen, lampone, lampione, ampomelle genannt.

Diosc. de m. m. 4, 38. Der Himbeerstrauch [βάτος ἰδαία] hat den Namen batos idäa davon, daß er in Menge auf

244) Hundsrose. — 245) Himbeere.

dem Ida wächst. Er ist viel zarter als der Brombeerstrauch, hat nur kleine Stacheln und findet sich auch ganz ohne Stacheln[246]. Man benutzt beide Sträuche in gleicher Art.

Plin. 16, 37, 71; 24, 14, 75. Es gibt eine Art rubus, welche man, weil sie auf dem Ida wächst, idäus nennt; er ist kleiner und zarter als der Brombeerstrauch, hat schwächere Stacheln, wächst im Schatten.

16) Erdbeere,

Fragaria vesca, Linné. — In Griechenland auf den Gebirgen, jetzt φραούλαις genannt. — In Nord-Italien sehr häufig, jetzt fragola, bei Verona auch fraga genannt.

Virgil., Eclog. 3, v. 92. [Humi nascens fragum.]

Ovid., Metam. 1, v. 104. [Montanum fragum.] — 13, v. 815. [Silvestri nata sub umbra mollia fraga.]

Plin. 15, 24, 28. [Terrestre fragum.] — 21, 15, 50. [Fragum.]

17) Kriechende Potentilla,

Potentilla reptans, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt πεντάφυλλον, πενταδάκτυλα. — In Nord-Italien überall, jetzt cinquefolio.

Theophr., H. pl. 9, 13, 5. Das Pentaphyllon [πεντάφυλλον][247] heißt auch Pentapetes [πενταπετές]; seine Wurzel ist frisch gegraben roth, wird aber beim Trocknen schwarz und vierkantig. Das Blatt ist dem Weinblatt ähnlich, aber kleiner. Alle Blätter sind fünfzählig; daher der Name. Die Stämme sind zart und liegen an der Erde.

Diosc. de m. m. 4, 42. Das Pentaphyllon hat dünne, spannenlange Aeste; die Blätter stehn zu fünf auf Einem Stiele, sind am Rande gesägt; die Blüthe ist blaß- oder goldgelb. Es wächst an nassen Stellen, wird als Arznei verwendet.

Plin. 25, 9, 62. Das Quinquefolium heißt bei den Griechen Pentapetes, Pentaphyllon, Chamäzelon.

18) Odermennig,

Agrimonia Eupatoria, Linné. — In Griechenland einzeln,

[246]) Man hat auch jetzt eine stachellose Sorte.

[247]) D. h. Fünfblatt.

φονόχορτον; — in ganz Italien heimisch, agrimonia und eupatorio genannt.

Celsus 5, 27, 10. Der Odermennig [agrimonia] wird gegen Schlangenbiß angewandt.

Diosc. de m. m. 4, 41. Der Odermennig [εὐπατώριον] heißt auch Hepatorion [ἡπατώριον] und Hepatitis, bei den Römern volucrum majus [οὐόλουκρουμ μαίους]; es ist ein Kraut, das nur Einen Stamm [ῥάβδος] treibt, der dünn, holzig, gerade, dunkelfarbig, haarig, bis über ellenhoch ist; die Blätter sind in 5 oder mehr Lappen zerspalten, an der Spitze gesägt. Der Samen steht in der Mitte des Stammes, ist borstig, hängt sich an die Kleider. Die Pflanze hat arzneiliche Kräfte. Nennt man sie Argemone, so ist Das nicht richtig.

Plin. 25, 29, 18. Die Eupatoria hat ihren Namen von einem Könige[248]), u. s. w.

19) Gemeine Becherblume,

Poterium Sanguisorba, Linné. — In Nord-Italien häufig wild, auch als eßbar in Gärten gebaut, jetzt pimpinella, pimpinella minore, salvastrella, sorbastrella.

Diosc. de m. m. 4, 34. [Ἄλλη σιδηρῖτις.]

20) Dornige Becherblume,

Poterium spinosum, Linné. — Ein in Griechenland häufiger, στοιβάδα und ἀφάνα genannter Strauch; — in Piemont ebenfalls heimisch.

Theophr., H. pl. 1, 10, 4; 6, 1, 3. [Στοιβή, φλεώς, φεώς.]

Diosc. de m. m. 4, 12. [Στοιβή.]

Plin. 21, 15, 54. [Stöbe.]

21) Nelkenwurz,

Geum urbanum, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in Nord-Italien nicht selten, cariofillata genannt.

Plin. 26, 7, 21. [Geum.]

22) Pfirsiche,

Amygdalus Persica, Linné. — Stammt aus Persien, wird in

---

[248]) Vom Mithridates Eupator, welcher auch der Große heißt.

Griechenland mit ausgezeichnetem Gedeihen kultivirt, jetzt ῥοδακηκιά, die Frucht ῥοδάκηνα genannt. — In Italien wird sie in vielen Abarten gezogen, heißt pescanoce, bei den Lombarden perseg nos, wächst auch in Nord-Italien verwildert in Zäunen.

Diosc. de m. m. 1, 164. Die Pfirsiche [περσικὸν μῆλον] ist eine gesunde Speise, wenn sie gehörig reif ist.

Plin. 12, 3, 7. Die Pfirsiche [persica] ist ausländisch.

Plin. 15, 13, 12 u. 13; 15, 28, 34, §. 113. Die Pfirsiche [persica] ist aus Persien gebracht, weder in Italien, noch in Kleinasien und Griechenland heimisch. Die Angabe, daß sie in Persien giftig sei, ist unrichtig. — Bei der Pfirsichsorte, die man duracinum nennt, geht das Fleisch [corpus] nicht vom Kern [lignum].

Plin. 23, 7, 67. Die Pfirsiche bekommt besser als die Pflaume und als das meiste andre Obst. Blätter und Kerne werden als Heilmittel gebraucht.

Galen. de alim. facult. 2, 19. Die Pfirsiche als Frucht heißt sowohl Persikon melon [περσικὸν μῆλον], als auch bloß Persikon. Sie ist dem Magen nicht sehr zuträglich, verdaut sich aber besser, wenn sie vor der Mahlzeit, als wenn sie nach ihr gegessen wird.

Athen., Deipn. 3, 24. [Περσικόν.]

Gargilius Martialis 2, 13. Man hat auf mancherlei Weise versucht, Pfirsichen [persicum] lange aufzubewahren, aber vergeblich.

Pallad. de r. r. 2, 15, 20. Die Pfirsichkerne [ossa persicorum] legt man im Januar. Gepfropft wird die Pfirsiche auf Pfirsichen, Mandeln, Pflaumen, Aprikosen.

Pallad. de r. r. 12, 7. Man kann die Pfirsichkerne auch im November legen, und zwar auf tief gegrabne Beete, je 2 Fuß von einander. Sind die Bäumchen groß genug, so werden sie versetzt. Man legt die Kerne so, daß die Spitze nach unten gewendet ist, und deckt sie nicht mehr als 2 bis 3 Querfinger hoch zu. Am besten werden die Früchte an warmen Stellen, auf sandigem, feuchtem Boden; an kalten und windigen Stellen gehen die Bäume aus, wenn sie nicht vor Kälte und Wind geschützt stehn. Im Herbst wird die Erde um die Bäume aufgehackt, und sie werden mit ihren eignen Blättern gedüngt. Auch das Beschneiden [putare] wird im Herbste vorgenommen; aber es wird nur das Trockne oder Sterbende weggenommen, nicht das Gesunde, wodurch das Verdorren des Baumes

herbeigeführt werden könnte. Leidet der Baum durch die Sonnenhitze, so wirft man mehr Erde um ihn, begießt ihn Abends und macht ihm Schatten; auch hängt man die Haut an ihn, welche eine Schlange abgestreift hat. Gegen die Kälte legt man Mist um ihn, gießt auch mit Wasser vermischte Weinhefen, oder besser Wasser um ihn herum, worin Bufbohnen gekocht sind. Um große Früchte zu bekommen, begießt man den Baum zur Blüthenzeit 3 Tage lang mit Ziegenmilch. Das Pfropfen geschieht an kalten Orten im Januar und Februar, an warmen im November, und zwar vorzüglich auf derbe Stämmchen, die nahe am Hauptstamm aus der Erde gekommen sind, denn eine Veredlung in die Spitzen taugt bei Pfirsichen nichts. Man kann auch die Pfirsiche in warmen Ländern im April oder Mai, in Italien auch erst im Juni okuliren [inoculare], was man auch emplastrare nennt. Pfropft man die Pfirsiche auf Platanen, so bekommt man rothe Früchte. — Die Sorte, welche man duracinum nennt, läßt sich auf verschiedene Weise eine Zeit lang aufbewahren.

Geopon. 10, 13 seqq. [*Περσικόν*, die Duracin-Sorte *δωρακινόν*.]

23) Mandelbaum,

Amygdalus communis, Linné. — In Griechenland kultivirt, die besten auf Chios und Naxos. Die süße heißt *ἀμυγδαλεά*, die bittre *πικραμυγδαλεά*, und nur die letztere wächst, wie Fraas beobachtet, in Griechenland eigentlich wild. — In Italien werden viele Mandeln in Gärten gezogen, auch wachsen sie nicht selten wild; der Baum heißt mandorlo, mandolo, die Frucht mandorla.

Theophr., H. pl. 1, 11, 3 et multis locis. [*Ἀμυγδάλη*.]

Colum. de r. r. 5, 10, 12. Mandeln [nux gräca][249] legt man um den ersten Februar; sie lieben einen harten, warmen, trocknen Boden. Will man, daß der Baum schnell gedeiht und später wohlschmeckendere Früchte trägt, so legt man den Kern, bevor er in die Erde kommt, in mäßig süßes Honigwasser.

Colum. de r. r. 5, 10, 20; 9, 4, 3. Mandelbaum [amygdala].

Diosc. de m. m. 1, 176. Der Mandelbaum [*ἀμυγδαλέα*], die Mandelfrucht [*ἀμύγδαλον*]; — 1, 39. Mandelöl

[249]) Nux gräca ist bei Columella die Frucht, amygdala der Baum.

[*ἀμυγδάλινον ἔλαιον*], heißt auch Metopion, wird gewonnen, indem man bittre Mandeln trocknet, stampft, so viel heißes Wasser auf den entstandenen Teig gießt, daß es sich in einer halben Stunde hineinzieht, dann wieder stampft, wieder heißes Wasser zusetzt, und dann das Ganze auspreßt.

Plin. 15, 7, 7; 23, 4, 42. Mandelöl [oleum amygdalinum]. — 23, 8, 75. Bittre und süße Mandel [amygdala amara et dulcis.]

Galen. de alim. facult. 2, 29. Mandel [*ἀμύγδαλον.*]

Athen., Deipn. 2, 39 u. 40. Tryphon sagt, die Frucht heiße in Attika *ἀμυγδάλη*, der Baum aber *ἀμυγδαλῆ*. Wir nennen die Frucht *ἀμύγδαλον*. Pamphilus sagt, die Mandel heiße bei den Lacedämoniern Muceros, und der Nußknacker [*καρυοκατάκτης*] so wie der Mandelknacker [*ἀμυγδαλοκατάκτης*] heiße bei ihnen *μουκηρόβατος*, u. s. w.

Gargilius Martialis 3. (Seebode, Archiv, Juli 1830, Nr. 35.)

Pallad. de r. r. 2, 15, 6. Der Mandelbaum [amygdalus] wird aus Samen gezogen, oder aus Stämmchen, welche aus der Wurzel eines Baumes hervorsprossen. Ehe man die Mandeln [amygdalum] steckt, weicht man sie ein wenig in Honigwasser. Setzt man die Bäume an ihren für immer bestimmten Platz, so muß jeder vom andren 20 bis 25 Fuß entfernt sein. Beschnitten werden sie im November, wobei man alles Ueberflüssige und Dürre wegnimmt. Werden die Bäume vom Vieh benagt, so tragen sie bittre Früchte. Gräbt man über ihren Wurzeln, während sie blühn, so fallen die Blüthen ab. Im Alter tragen sie am meisten. Tragen sie nicht, so bohrt man eine Wurzel an, und schlägt einen Pflock von Kienholz in das Loch; oder man schiebt einen Stein so ein, daß er unter dem Bast verborgen liegt. Um bittre Mandeln in süße zu verwandeln, gräbt man drei Fingerbreit von den Wurzeln rings einen Graben; oder man bohrt mitten in den Stamm ein Loch, und schlägt einen in Honig getauchten Pflock hinein, oder man düngt den Boden um den Baum mit Schweinemist. Die Mandeln sind reif, wenn ihre äußere Fruchtschale [cortex] abfällt. Man kann sie ohne Mühe lange aufbewahren. Wäscht man sie, nachdem die äußere Fruchtschale herunter ist [decoriari], mit See- oder Salzwasser, so werden sie weiß und sehr dauerhaft. Man pfropft den Mandelbaum in die

Rinde und in den Spalt [in trunco], und zwar auf Mandeln oder Pfirsichen.

Macrobius, Sat. 2, 14. Die Mandel [nux gräca] heißt auch amygdale und thasia.

Geopon. 10, 57 seqq. [Θασία, ἀμύγδαλα.]

24) Aprikosenbaum,

Prunus Armeniaca, Linné. — Stammt aus Armenien, wird in Griechenland kultivirt, kommt aber daselbst auch, wie Fraas sagt, wild vor und ist dann dornig. Der Baum heißt jetzt πρικοκκιά, βερικοκκιά. — In Italien wird er ebenfalls in Gärten gezogen, jetzt albicocco, arbricocco, armeniaco, armellino, meliaco, umiliaco genannt, die Frucht albicocca, arbricocca, armeniaca.

Diosc. de m. m. 1, 165. Die Aprikose [ἀρμενιακὸν μῆλον] ist kleiner als die Pfirsiche, heißt römisch Präcocium [πραικόκιον], und gibt eine gesunde Speise.

Plin. 15, 12, 11; 15, 13, 12? [250])

Galen. de alim. facult. 20, 20. Die Aprikose [ἀρμενιακὸν καὶ πρεκόκκιον] ist der Pfirsiche ähnlich und etwas gesünder. Die Sorte, welche Prekokkion heißt, ist besser als die, welche Armeniakon genannt wird; übrigens nennt man auch beide Sorten Armeniakon oder Armenion.

Pallad. de r. r. 12, 7, 6. Im Januar wird die Aprikose [armenium et präcoquum] auf Pflaumen gepfropft.

Geopon. 10, 76, 6. Die Aprikose [βερίκοκκον] wird auf die damascener Pflaume und auf den Mandelbaum [θάσιον] gepfropft.

25) Schlehdorn,

Prunus spinosa, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt τζαπουρνιά, μαμουσιά; — in Italien sehr gemein, prugno, prugnolo, susino di macchia, susino selvatico, die Frucht prugnola, strigniculi. — Dieser Strauch kann bei Theophr. 3, 6, 4 mit σποδιάς gemeint sein.

Colum. de r. r. 2, 2, 20. Schlehdorn [prunus silvestris]. — 12, 10, 2. Schlehe [prunum silvestre].

---

[250]) Die präcox des Plinius kann eine Pfirsichsorte, das armeniacum eine Pflaumensorte sein.

Plin. 18, 6, 7; 23, 7, 68. [Prunus silvestris.]
Pallad. de r. r. 14, v. 81. [Spinifera prunus.]

26) Pflaumenbaum.

Unter dieser Benennung fassen wir hier zwei Arten sammt ihren vielen Abarten zusammen, nämlich:

α) Haferpflaume, Prunus insititia, Linné, mit kugelrunden Früchten, in Europa überall einzeln wild und dann mit schwarzvioletten Früchten, die doppelt so groß wie eine Schlehe, reif aber süß sind. Als Abarten dieser wilden Haferpflaume kann man Reneklоden, Mirabellen, Prünellen und alle ähnlichen rundfrüchtigen Sorten betrachten. Was zu Prunus insititia gehört, hält, wenn wurzelecht, die strengsten Winter bei uns aus. Alle hierher gehörigen Sorten lassen sich auf einander und auf die Sorten der Prunus domestica pfropfen und umgekehrt.

β) Zwetsche, Prunus domestica, L., mit länglich-eiförmigen Früchten, stammt aus dem Morgenland, erfriert bei uns in sehr kalten Wintern leicht sammt den Wurzeln, gedeiht am besten an einem durch Wände u. dgl. geschützten Standort. Als Abarten sind die Damascener-Pflaume, Eierpflaume u. s. w. zu betrachten.

In Griechenland heißt jetzt die Prunus insititia, Linné, welche nicht selten wild zu finden, *κορομηλεά*, die Frucht *κορόμηλα*; die Prunus domestica, L., heißt jetzt *δαμασκηνεά*. — In Italien heißt Prunus domestica, L.: pruno, susino, susino domestico, die Frucht susina.

Theophr., II. pl. 1, 10, 10. Pflaumenfrucht [*καρπὸς τῶν κοκκυμήλων*]. — 1, 13, 3. Pflaumenbaum [*κοκκυμηλέα*]. — 9, 1, 2. Das Gummi, welches aus dem Pflaumenbaum [*προύμνη*] quillt.

Virgil., Georgic. 2, v. 34. Pflaume [prunum].

Colum. de r. r. 10, v. 405. Wachsgelbe Pflaumen und damascener Pflaumen [cereolum et Damasci prunum].

Diosc. de m. m. 1, 174. Der Pflaumenbaum [*κοκκυμηλέα*] ist allgemein bekannt; er trägt eßbare Früchte, die dem Magen nicht sehr gut bekommen. Besser bekommen ihm getrocknete Pflaumen von Damaskus. Das Gummi [*κόμμι*] der Pflaumenbäume ist klebrig und wird zu einigen Heilzwecken verwendet.

Plin. 13, 5, 10. Die damascener Pflaume [prunum

in Damasco monte natum] ist ein eigenthümliches Erzeugniß Syriens.

Plin. 15, 13, 12; 23, 7, 66. Es gibt eine ungeheure Menge von Pflaumensorten [ingens turba prunorum], bunte, schwarze, weiße, welche man Gerstenpflaumen [hordearium prunum] nennt, weil sie mit der Gerste reifen. Eine andre eben so gefärbte Sorte, welche später reift und größer wird, heißt Eselspflaume [asininum prunum], weil sie sehr wohlfeil ist. Es gibt auch Pflaumen mit Onyxfarbe, aber beliebter sind die wachsgelben und purpurrothen, von den ausländischen die wegen ihres Wohlgeruchs geschätzte armenische[251]). Merkwürdig sind die auf Wallnußbäume gepfropften Pflaumen; sie sehen aus wie Nüsse, schmecken aber wie Pflaumen und heißen Nußpflaumen [nuciprunum]. In Bätika pfropft man Pflaumen auf Apfelbäume und auf Mandelbäume. Der Kern der letztgenannten ist wie ein Mandelkern. — Die damascener Pflaume [damascenum prunum] hat ihren Namen von Damaskus, wächst auch seit langer Zeit in Italien, wo sie jedoch einen größeren Kern [lignum] und weniger Fleisch [caro] hat, auch beim Trocknen keine Runzeln bekommt, weil ihr die heimische Sonne fehlt.

Galen. de alim. facult. 2, 31. Die Pflaumen [κοκκύμηλον] werden fast alle bei der Reife süß, geben nicht viel Nahrung, können in Vorrath getrocknet werden. Für die besten gelten die von Damaskus, nach diesen die spanischen.

Galen. de simpl. medic. facult. 7, 35. Die Frucht des Pflaumenbaums [κοκκυμηλέα] heißt in Asien Prumnum [προῦμνον].

Athen., Deipn. 2, 33. Die Pflaume [κοκκύμηλον] von Damaskus gilt für die allerbeste. Nikander nennt die Pflaume auch μῆλον κόκκυγος[252]). Klearchus sagt, auf Rhodus und Sicilien heiße sie Brabylon [βράβυλον]. Seleukus sagt in seinen Glossen, die Pflaume heiße Brabylon, Elon [ἦλον], Kokkymelon, Madryon [μάδρυον].

Pallad. de r. r. 2, 15, 20. Im Januar wird die Pflaume auf Pflaumen- [prunus] oder Pfirsichbäume gepfropft.

---

[251]) Vielleicht die Aprikose.

[252]) Apfel des Kukuks, was κοκκύμηλον ebenfalls bedeutet.

Pallad. de r. r. 12, 7, 13. Steckt man Pflaumenkerne [pruna si ossibus serantur], so bringt man sie im November in gegrabenes, lockres Land 2 Handbreit tief. Geschieht es im Februar, so weicht man sie erst in Aschenlauge. Man pflanzt auch junge von alten ausgehenden Stämmchen. Ein fetter, feuchter Boden thut ihnen wohl. Junge aus der Wurzel kommende Stämmchen müssen ausgerottet werden, diejenigen ausgenommen, welche weiter verpflanzt werden sollen. Trägt der Baum wenig, so düngt man mit Mist und Asche. Das Pfropfen gedeiht besser im Spalt als in der Rinde. Es geschieht am besten auf Pflaumen; die Reiser gedeihen auch auf Pfirsich-, Mandel- und Apfelbäumen, aber die Früchte verlieren dabei an Güte. — Die Pflaumen werden auf Horden an der Sonne getrocknet; auch taucht man frisch gepflückte Pflaumen in siedendes See- oder Salzwasser, und trocknet sie dann entweder in einem Backofen oder an der Sonne.

Geopon. 10, 39 u. 40.

27) Kirschbaum.

α) Süßkirschbaum, Prunus avium, Linné. — Wächst in ganz Europa, so weit es nicht gar zu kalt, wild, hält die härtesten Winter aus, wird jetzt in vielen edleren Sorten kultivirt, heißt in Griechenland *κερασιά*, in Italien ciregiolo.

β) Der Sauerkirschbaum, Prunus Cerasus, Linné. — Die kultivirten Sorten stammen ohne Zweifel aus Asien, können bei uns in strengen Wintern sammt der Wurzel erfrieren, gedeihen am besten im Schutze von Wänden u. dgl.; heißen jetzt in Italien amarasco, visciolo.

Theophr., H. pl. 3, 13, 1; 9, 1, 2. Der Kirschbaum [*ὁ κέρασος*] [253]) wird bis 24 Ellen hoch und hat einen geraden Wuchs. An der Wurzel hat der Stamm bis 2 Ellen Umfang. Man erkennt den Baum schon von Weitem. Die Rinde ist wie bei der Linde, und man kann von ihr die oberste Schicht abschälen, ohne dem Baume zu schaden. Im Ganzen ist der Baum nicht sehr reich an Aesten; er hat aber viel oberflächliche Wurzeln. Die Blüthe ist weiß, der Birnenblüthe ähnlich; die Frucht ist roth, so groß wie eine Bufbohne. Der Kirschbaum wächst mit Linden zusammen vorzüglich an Gewässern. — Er schwitzt ein Gummi aus.

253) Süßkirsche.

Varro de r. r. 1, 39, 2. Kirschbäume [cerasus] werden zur Zeit des kürzesten Tages gepfropft.

Celsus 24, 2. Die Kirsche [cerasum] ist dem Magen gesund.

Diosc. de m. m. 1, 157. Der Genuß frischer Kirschen [κεράσιον] hat andre Wirkung als der getrockneter. Das in Wein aufgelöste Gummi ist ein gutes Mittel gegen den Husten und überhaupt gesund.

Plin. 15, 25, 30. Ehe Lucius Lucullus den Mithridates besiegt hatte, wuchsen in Italien keine Kirschbäume [cerasus]. Im Jahr 680 nach Rom's Erbauung brachte er den ersten aus dem Pontus nach Italien, und er hat sich in weniger als 120 Jahren bis Britannien verbreitet. In Aegypten gedeiht er selbst bei der größten Sorgfalt nicht. Es werden verschiedne Sorten von Kirschen gezogen, gute auch in Belgien und am Rhein. Kürzlich ist auch durch Pfropfen auf Lorbeer eine Sorte erschaffen worden, die laurea heißt, herbe, aber nicht unangenehm schmeckt. Der Kirschbaum liebt einen kühlen Standort, seine Früchte reifen früh, man trocknet sie auch an der Sonne, bewahrt sie auch wie Oliven in Fässern.

Galen. de alim. facult. 2, 12. [Κεράσιον.]

Athen., Deipn. 2, 34. [Κεράσιον.]

Pallad. de r. r. 11, 12, 4. Der Kirschbaum [cerasus] liebt einen kalten Standort, an einem warmen bleibt er klein, einen heißen erträgt er gar nicht. Er liebt Berge und Hügel. Junge wilde Kirschstämmchen versetzt man im Oktober oder November in den Garten, und veredelt sie Anfangs Januar. Man säet auch die Früchte, und aus diesen kommen die Bäumchen äußerst schnell. Ich habe auch selbst erlebt, daß Kirschzweige, die ich als Stütze im Weingarten gesteckt hatte, schnell zum Baume heranwuchsen. Ich habe es am besten befunden, zwischen Rinde und Holz zu pfropfen. Man pfropft Kirschreiser auf Kirschbäume, Pflaumenbäume, Platanen; Andre sagen auch, man könne sie auf Pappeln pfropfen. Der Kirschbaum steht gern einzeln, liebt das Behacken, verdirbt aber durch Mist. Martialis sagt, wenn man Kirschen [cerasum] ohne Kern [sine osse] haben wolle, so müsse man den Baum auf 2 Fuß zurückschneiden, dann bis zur Wurzel spalten, das Mark ganz herauskratzen, beide Theile wieder zusammenbinden und die ganze Wunde mit Mist verstreichen. Nach Jahresfrist ist die Wunde fest verwachsen.

Nun wird der Stamm mit Reisern [surculus], die noch keine Frucht getragen, gepfropft, und diese tragen dann, wie Martialis versichert, kernlose Früchte. — Ist der Kirschbaum so überfüllt mit Saft, daß Fäulniß eintritt, so bohrt man ein Loch in den Stamm, damit der Saft ausfließt. — Kirschen werden nur aufbewahrt, wenn sie an der Sonne getrocknet sind.

Servius ad Virgilii Georgic. 2, v. 18. Im Pontus liegt die Stadt Cerasus; Lucullus zerstörte sie, und brachte von da den Kirschbaum [cerasus] mit, welcher nach jener Stadt benannt worden. Uebrigens wuchsen in Italien auch schon vor der Zeit des Lucullus Kirschen, aber harte.

Ammianus Marcellinus 22, 8 (p. 299, ed. Bip.). Aus der Stadt Cerasus hat Lucullus den Kirschbaum geholt.

Geopon. 10, 41 u. 42. [Κεράσιον.]

28) Kriechende Pflaume,

Prunus prostrata, Labill. — Ein niedriger Strauch. Wächst, sagt Fraas, in Griechenland auf allen Felsen höherer Gebirge.

Plin. 15, 25, 30. Der chamäcerasus wächst in Macedonien, und wird kaum 3 Ellen hoch.

Athen., Deipn. 2, 35. Asklepiades sagt, in Bithynien wachse der Chamäcerasus [χαμαικέρασος] nicht höher als ein Rosenstock; die Frucht sei wie bei andren Kirschen; wer aber viel davon esse, dem werde der Kopf schwer.

29) Traubenkirsche,

Prunus Padus, Linné. — Ist in Griechenland nicht wild gefunden worden, dagegen in den Berggegenden Nord-Italien's hier und da. Seine Heimath ist das mittlere Europa, auch Sibirien seiner ganzen Länge nach.

Herodot erzählt 4, 23: „Die Argippäer sind plattnasige Leute mit langem Kinn, wohnen nördlich von den Scythen am Fuße hoher Berge, reden eine eigne Sprache, leben von den Früchten eines Baumes, welcher Pontikum genannt wird; er ist so groß wie ein Feigenbaum, die Früchte sind Bohnen ähnlich, haben jedoch einen Kern. Die Argippäer schlagen die reifen Früchte in Tücher, pressen eine dicke, schwarze Flüssigkeit heraus, welche Aschy heißt. Diese genießen sie ohne Beimischung oder mit Milch. Aus den Trebern

machen sie Kuchen, welche ihre Speise sind." — Die alten Argippäer sind jedenfalls die Vorfahren der jetzigen Baschkiren, die von Herodot genannten Berge sind der Ural, an dessen südliches Ende ihre Wohnsitze grenzen; das Pontikum ist der Traubenkirschbaum. Adolf Erman hat auf seiner Reise durch Sibirien beobachtet, daß die Baschkiren noch jetzt genau so mit den Früchten dieses Baumes verfahren, wie Herodot es beschreibt, und daß auch der Saft der Traubenkirschen bei ihnen den alten Namen behalten, indem er jetzt Atschui heißt.

i². Familie Hülsen-Pflanzen, Leguminosen.

1) Stinkende Anagyris,

Anagyris fötida, Linné. — Dieser Strauch wächst in Griechenland, woselbst ihm der Name ἀναγύρι geblieben; — ist auch in Süd-Italien heimisch.

Nicander, Ther. v. 71. [Ὀνόγυρος.]

Diosc. de m. m. 3, 157. Die Anagyris [ἀνάγυρις, auch geschrieben ὀνόγυρος] heißt auch Anagyron, Akopon, Agnakopon, ist ein der Müllen [ἄγνος] ähnlicher Strauch, der einen sehr unangenehmen Geruch hat.

Plin. 27, 4, 13. [Anagyros.]

2) Lupine.

α) Rauhe Lupine, Lupinus hirsutus, Linné. Wächst in Süd-Europa; Fraas fand sie in Griechenland nur bei Leonidi im Zakonerlande wild, und sagt, daß sie jetzt nur in der Maina kultivirt wird, um die Samen zu essen, weswegen die Mainotten spottweis Lupineesser genannt werden. Die Pflanze heißt λουπινιά, die Frucht λούπινα.

β) Schmalblättrige Lupine, Lupinus angustifolius, L. Ebenfalls eine südeuropäische Pflanze; in Griechenland gibt sie Fraas an mehreren Orten an, heißt ἄγρια λούπινα, wird nicht kultivirt.

γ) Weiße Lupine, Lupinus albus, L. Stammt aus dem Morgenland, wird jetzt in Italien viel gebaut, lupino genannt, frisch zu Viehfutter oder Gründüngung, die reifen Samen zur Nahrung für Vieh und Menschen verwendet. Im letzteren Falle muß man ihnen erst durch fließendes Wasser die Bitterkeit nehmen.

Theophr., H. pl. 8, 11, 8. Die Lupine [θέρμος] hat ein starkes Korn, und dieses muß gleich von der Tenne weg gesät werden, sonst wird es schlecht; auch bedeckt man es bei der Aussaat gar nicht mit Erde; ja die Körner treiben oft, wenn sie statt auf die Erde auf Unkraut fallen, doch Wurzel, erreichen mit dieser den Boden, und gedeihen dann. Sie lieben sandiges, schlechtes Erdreich, und wollen nicht einmal ein gut bearbeitetes.

Cato de r. r. 34 u. 37 u. 54. Auf magrem, trocknem Sande gedeiht die Lupine [lupinus].

Varro de r. r. 1, 13, 3; 1, 23, 3. Neben dem Hofe der Villa muß man einen Teich haben, worin man Lupinen [lupinus] einweichen kann. — Man kann das Land mit Lupinen düngen, wenn man diese, bevor sie Hülsen [silicula] ansetzen, einpflügt.

Virgil., Georgic. 1, v. 75. [Lupinus.]

Colum. de r. r. 2, 10, 1. Unter den Hülsenfrüchten [legumen] ist die Lupine [lupinus] vorzüglich wichtig, weil sie wenig Mühe macht, sehr wohlfeil ist, und den Acker sehr verbessert. Sie gibt eine herrliche Düngung, gedeiht selbst auf ganz erschöpftem Boden, läßt sich in der Scheuer fast ewig gut erhalten. In Hungerjahren gibt sie auch den Menschen eine sättigende Speise. Man sät sie gleich von der Tenne weg; sie gedeiht auch, wenn man sie nur ganz schlecht unter die Erde bringt. Um kräftig zu werden, bedarf sie laues Herbstwetter, und sie leidet durch Frost, wenn sie nicht stark ist, bevor er eintritt. Samen, die nicht zur Saat verwendet werden, hebt man am besten auf einem Breterboden auf, welcher vom Rauche berührt wird; denn sie werden von Würmern angegriffen, sobald sie feucht werden; haben diese den Nabel [oscillum] zernagt, so kann die Lupine nicht mehr keimen.

Diosc. de m. m. 2, 132 u. 133. Die zahme Lupine [θέρμος ἥμερος] dient zur Speise, und hat auch arzneiliche Kräfte. — Die wilde Lupine [θέρμος ἄγριος] ist der zahmen ähnlich, aber kleiner, und hat dieselben Eigenschaften.

Plin. 18, 14, 36. [Lupinus.]

Galen. de alim. facult. 1, 23. Die Lupine [θέρμος] wird viel gegessen, vorher erst gekocht, darauf in süßem Wasser geweicht, bis sie ihren schlechten Geschmack verloren hat. Sie ist auch dann schwer verdaulich und macht schlechte Säfte.

Athen., Deipn. 2, 45. Die Lupine [θέρμος] ist eine

Speise für Hungerleider. Der Dichter Diphilus nannte sie Thermokyamos, und so heißt sie noch jetzt. Polemo sagt, daß die Lacedämonier sie Lysilaïs nennen. — Der Philosoph Zeno der Kittier war ein flegelhafter, jähzorniger Mensch, pflegte aber galant und zärtlich zu sein, wenn er eine tüchtige Portion Wein getrunken hatte. Wie er nun gefragt wurde, wie Das möglich wäre, antwortete er: „Mir geht's wie den Lupinen; sie sind erbärmlich bitter, so lange sie trocken sind, dagegen süß und lieblich, sobald sie sich recht satt getrunken haben."

Pallad. de r. r. 9, 2; 10, 9. Im August oder September werden die Lupinen [lupinus], namentlich in magere Weingärten, gesät und untergepflügt, sobald sie groß sind.

Geopon. 2, 39. [Θέρμος.]

3) Ononis-Heuhechel,

Ononis antiquorum, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, dort jetzt ἀνωνεῖδα, hier anonide und bulimacola genannt.

Theophr., H. pl. 6, 5, 3. Die Ononis [ὄνωνις] ist dornig, trägt Hülsen ohne Scheidewand, wächst vorzugsweis auf Ackerland, ist den Landleuten verhaßt, weil sie immer wieder aus den Wurzeln treibt, wenn auch von diesen nur kleine Stücke übrig sind.

Diosc. de m. m. 3, 18. Die Ononis [ἀνωνὶς] hat starke, spitzige Dornen, aber die jungen Triebe, welche noch dornlos sind, geben mit Wasser und Salz eine sehr angenehme Speise.

Plin. 21, 16, 58; 27, 4, 12. [Anonis, ononis.]

Anmerkung. Die natrix des Plin. 27, 12, 83 kann die in Nord-Italien heimische Ononis Natrix, L., sein. Sie heißt jetzt erba bacaja.

4) Binsen-Pfriemenkraut,

Spartium junceum, Linné (Genista juncea, Spartianthus). — Wächst in Griechenland, heißt jetzt τὰ σπάρτα; — in Italien ebenfalls heimisch, ginestra genannt; wird auch in Italien's Gärten der schönen, wohlriechenden Blüthen wegen gezogen. — Die Zweige dieser Pflanze können, wenn sie wie Hanf behandelt werden, zähe Fasern für Seile u. s. w. geben, doch werden sie wohl selten benutzt.

Theophr., H. pl. 1, 5, 2. Die Oberhaut des Binsen-Pfriemenkrauts [λινόσπαρτον] sondert sich in Fetzen ab.

Virgil., Georg. 2, v. 12. Zähes Binsen-Pfriemenkraut [lenta genista][254].

Colum. de arb. 29. Weiden und Pfriemenkraut [genista] pflanzt man Anfangs März, um Ruthen zum Anbinden der Weinstöcke zu bekommen. Das Pfriemenkraut zieht man auf trocknen Stellen.

Diosc. de m. m. 4, 155. Das Pfriemenkraut [σπάρτιον] ist ein Strauch, welcher lange Ruthen ohne Blätter hat[255]; sie sind fest, zäh, und dienen, die Weinstöcke anzubinden. Die Hülsen [λοβὸς] sind wie bei der Schminkbohne [φασίολος], und in ihnen kleine, linsenförmige [φακοειδῆς] Samen. Die Blüthe ist gelb. Die Pflanze wirkt als Arznei heftig und fast wie Helleborus.

Plin. 24, 9, 40. Das Pfriemenkraut [genista] kann zum Binden dienen und ist den Bienen sehr angenehm.

5) Gemeiner Bohnenbaum,

Cytisus Laburnum, Linné. — Wächst in Italien wild, heißt jetzt egano, eghelo, mazi.

Theophr., H. pl. 3, 17, 2. Der Bohnenbaum [κολουτέα] wächst auf der Insel Lipara[256], ist ein hoher Baum, trägt seine Samen in Hülsen [λοβός], und sie sehen aus wie Linsen [φακός]. Er macht die Schafe erstaunlich fett, wird aus Samen gezogen, und gedeiht am kräftigsten bei Düngung mit Schafmist. Die Zeit des Säens ist bei Untergang des Arktur. Der Same wird vorher bis zum Keimen in Wasser gelegt. Das Blatt ist wie beim Bocks-horn-Klee[257]. Man schneidet die Stämme in den ersten drei Jahren ab, weil sie dann neu treiben und brauchbar sind. Schneidet man den Stamm ab, wenn er erwachsen ist, so stirbt der Baum.

Plin. 16, 18, 31. [Laburnum.]

6) Kretischer Wundklee,

Anthyllis cretica, Lam. (Ebenus cretica, L.). — Wächst auf

---

[254]) Kann eben so gut auf das Besen-Pfriemenkraut, Spartium Scoparium, L., gehn, welches auch in Italien wächst, ebenfalls ginestra heißt, und namentlich zu Besen verwandt wird.

[255]) Es sind wenige, kleine, lanzettliche Blätter vorhanden.

[256]) Nordwestlich von Sicilien.

[257]) Bei diesem ist es dreizählig.

Kreta, liefert das sogenannte rothe oder braune Ebenholz, heißt jetzt ἀρχοντίξυλον.

Theophr., H. pl. 4, 4, 6. In Indien wächst der Ebenholzbaum [ἐβένη]; es gibt aber auch einen andren, häufigen, strauchartigen Baum, welcher eine geringe Sorte Ebenholz liefert und Cytisos [κύτισος] heißt.

7) Jupiters-Bart,

Anthyllis Barba Jovis, Linné. — Wächst in Italien z. B. an den Felsen bei Nizza, ein Strauch, dessen Blätter mit silberfarbigem Seidenhaar bedeckt sind.

Plin. 16, 18, 31. Der Jupiters-Bart [Barba Jovis] wächst nicht gern am Wasser, läßt sich vom Gärtner gut beschneiden, hat silberweiße, dicht stehende Blätter.

8) Luzern,

Medicago sativa, Linné. — In Griechenland wird er jetzt, wie Fraas beobachtet, fast gar nicht gebaut. — Wächst in Italien wild, wird auch daselbst überall für das Vieh kultivirt, heißt medica, erba medica, bei Verona auch erba spagna, d. h. spanisches Kraut, wie auch bei uns der einheimische Kopfklee (Trifolium pratense, L.) unter dem Namen „spanischer Klee" gebaut wird. Die Alten benannten den einheimischen Luzern nach dem Laude Medien, wie wir ihn nach dem Kanton Luzern benennen, und den überall bei uns auf Kalkboden wild wachsenden Sichelklee (Medicago falcata, L.) schwedischen Luzern nennen.

Theophr., H. pl. 8, 7, 7. Der Luzern [μηδική] geht, wenn Schafe auf dem Acker lagern, durch deren Mist zu Grunde.

Varro de r. r. 1, 42. Beim Säen des Luzern's [medica] wird der Same wie Getreide geworfen.

Colum. de r. r. 2, 10, 25. Von außerordentlich hohem Werth ist der Luzern [medica], denn er dauert, Einmal gesät, 10 Jahre, und kann jährlich in der Regel viermal, ja mitunter sechsmal gehauen werden[256]), und dann düngt er auch den Acker noch. Magres Vieh macht er fett, krankes gesund. Den für den Luzern bestimmten Acker pflügt man schon Anfangs Oktober, läßt ihn den Winter über liegen, pflügt ihn wieder Anfangs Februar, liest alle

[256]) Fraas sagt, er werde im Süden zuweilen sogar siebenmal gemäht.

Steine heraus, verkleinert die Schollen; endlich pflügt man gegen den März zum dritten Mal und eggt. Man theilt dann den Acker so in Beete, daß man in den Wegen Wasser kann laufen lassen und von ihnen aus jäten kann. Nun wirft man alten Mist auf die Oberfläche, säet, und hackt die Samen schnell ein, weil sie obenauf liegend bald verderben. Nach der Aussaat darf der Luzern nicht mit Eisen berührt werden, deswegen wird er mit hölzernen Hacken gejätet. Den ersten Hieb nimmt man etwas spät vor, nämlich wenn schon einige Samen ausgefallen sind. Später kann man ihn so klein als man will hauen, darf aber dem Vieh nicht von vorn herein zu viel geben, sondern muß es erst an ihn gewöhnen, sonst bläht er. Hat man ihn gehauen, so bewässert man fleißig.

Diosc. de m. m. 2, 176. Den Luzern [μηδική] baut jeder Landmann, der Vieh hält.

Plin. 18, 16, 43. [Medica.]

Pallad. de r. r. 3, 6; 5, 1. [Medica.]

9) Baum-Schneckenklee,

Medicago arborea, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt τριφυλλόκλαδα; — in Italien ist er ebenfalls heimisch, jedoch im nördlichen weder wild noch kultivirt.

Nicander, Ther. v. 617 u. 944. [Κύτισος.]

Theophr., H. pl. 1, 6, 1. [Κύτισος.]

Colum. de r. r. 5, 12; — de arb. 28. [Cytisus.]

Diosc. de m. m. 4, 111. [Κύτισος.]

Plin. 13, 24, 47. Der Baum-Schneckenklee [cytisus] ist ein Strauch, welchen Aristomachus als Futter für's Vieh außerordentlich rühmt; bei keinem Futter soll es mehr und bessere Milch geben. Man säet im Frühjahr die Samen, oder steckt im Herbst Stecklinge, am besten ellenlange. — Dieser Strauch stammt von der Insel Kythnos, ist von da zum großen Gewinne der Käsebereitung nach Griechenland verpflanzt worden, in Italien aber noch selten.

10) Bockshorn-Klee

(Fönum gräkum), Trigonella Fönum gräcum, Linné. — In Griechenland jetzt häufig wild, aber nicht kultivirt, heißt τῆλι. — In Italien hier und da wild oder verwildert, mitunter für das Vieh gebaut, dessen Fleisch durch ihn einen unangenehmen Geruch bekommt.

Theophr., H. pl. 8, 8, 5. [*Βούκερας.*]

Colum. de r. r. 2, 10, 33. Der Bockshorn-Klee [fönum gräcum], welchen die Landleute siliqua nennen, wird im September gesät, wenn er als Grünfutter dienen soll; dagegen Ende Januars, wenn die Samen geerntet werden sollen. Kommt der Same mehr als 4 Fingerbreit unter die Oberfläche, so geht er nicht leicht auf.

Diosc. de m. m. 1, 57. Man legt Samen von Bockshorn-Klee [*τῆλις*] in Olivenöl, und preßt die Mischung aus. — Die zu Mehl geriebnen Samen dienen als Arznei.

Plin. 18, 16, 39. [Silicia, hoc est fenum gräcum.]

Plin. 24, 19, 120. Der Bockshorn-Klee hat als Arznei einen großen Ruf. Er heißt auch Telis, Karphos, Buceras, Aegoceras, weil sein Same wie Hörnchen aussieht. Bei den Römern heißt er silicia.

Galen. de alim. facult. 1, 24. [*Τῆλις, βούκερας, αἰγίκερας.*]

Pallad. de r. r. 10, 8. [Fönum gräcum.]

Geopon. 7, 12, 6; 12, 1, 1. [*Τῆλις.*]

11) Steinklee.

α) Messina-Steinklee, Melilotus messanensis, Desf. In Sicilien, Süd-Italien, Griechenland heimisch. Hat gelbe Blüthen, jetzt in Griechenland *ἥμερον τριφύλλι*, zahmer Klee, genannt. *Τριφύλλι* ist der allgemeine Name für Klee.

β) Gemeiner Steinklee, Melilotus officinalis, Linné; in Griechenland heimisch, jetzt *τριφύλλι* genannt; in ganz Nord-Italien häufig, jetzt noch meliloto, auch loto domestico, tribolo, trifoglio cavallino, trifoglio odorato genannt. Trifoglio ist der gemeinschaftliche Name für Alles, was wir Klee nennen.

Nicander, Ther. v. 897. Ein frischer Kranz von Steinklee [*μελιλλώτοιο νέον στέφος*] lindert die Krankheiten.

Diosc. de m. m. 3, 41. Der beste Steinklee [*μελίλωτος*] wächst bei Athen, bei Cyzikus und bei Karthago, und zwar mit safrangelber Farbe [*κροκίζων*] und Wohlgeruch. Er wächst auch in Kampanien bei Nola, hat die Eigenschaften des Bockshorn-Klee's [*τηλίζων*], aber sein Geruch ist schwächer. Man braucht ihn gegen Kopfweh und einige andre Uebel.

Plin. 21, 20, 87. [Melilotus].

Pallad. de r. r. 11, 14, 8. [Melilotus.]

12) Gattung Klee,

Trifolium, Linné, mit Einschluß der ähnlichen Pflanzen. — Der gemeinschaftliche griechische Name für diese Pflanzen ist λωτός, der lateinische trifolium.

Für den Lotos [λωτός], der bei Homer die Gefilde [πεδία λωτεῦντα] überzieht und von Pferden gefressen wird, hat man vorzugsweis den Erdbeerklee, Trifolium fragiferum, L., zu nehmen, welcher an feuchten Stellen in Kleinasien und Griechenland äußerst häufig wächst. Siehe Fraas, Synopsis, p. 62. Auch auf den feuchten Wiesen Italien's ist der Erdbeerklee häufig und wird als gutes Futterkraut betrachtet. — Viele andre Arten der Gattung Trifolium wachsen in Griechenland und Italien ebenfalls. Der Kopfklee, welcher in ganz Europa heimisch ist, wird jetzt namentlich in Nord-Italien in großer Ausdehnung gebaut.

Homer., Il. 2, v. 576. [Λωτός.] — 12, v. 283. [Πεδία λωτεῦντα.]

Virgil., Georgic. 3, v. 394. Man säe für das Vieh vielen Klee [lotos].

Colum. de r. r. 6, 17, 2. [Trifolium pratense]. — 8, 14, 2. Für die Gänse säet man Klee [trifolium.]

Diosc. de m. m. 4, 109. Der zahme Klee [λωτὸς ἥμερος] heißt auch Dreiblatt [τρίφυλλον], und wächst in Gärten.

Diosc. de m. m. 4, 110. Der wilde Klee [λωτὸς ἄγριος] heißt auch der libysche, wächst vorzüglich häufig in Libyen, wird bis über 2 Ellen hoch, hat Blätter wie der gewöhnliche Wiesenklee [φύλλα ὅμοια λωτῷ τριφύλλῳ, τῷ ἐν χορτοκοπείοις γεννωμένῳ]. Die Frucht ist der des Bockshorn-Klee's ähnlich, aber viel kleiner, schmeckt nach Arznei.

Plin. 21, 9, 30. [Trifolium oxytriphyllon; trifolium minutissimum.]

13) Hasenklee,

Trifolium arvense, Linné. — In Griechenland auf Feldern häufig, jetzt λαγονοῦρα; — in Italien ebenfalls häufig, jetzt lagopo und piè di lepre.

Diosc. de m. m. 4, 17. Der Hasenklee [λαγώπους] heißt auch Hasenkümmel [λαγωοῦ κύμινον], ist allgemein bekannt, wächst auf Feldern.

Plin. 26, 8, 34. [Lagopus.]

14) Harzige Psoralea,

Psoralea bituminosa, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt ἄγριο τριφύλλι; — auch in Süd-Italien heimisch.

Scribonius Largus. [Trifolium acutum, quod ὀξυτρίφυλλον Gräci appellant.]

Colum. de r. r. 6, 17, 2. Gegen Viperndiß braucht man den Bergklee [montanum trifolium], welcher einen starken, unangenehmen Geruch hat, der dem des Asphalts [bitumen] ähnlich ist, weswegen die Griechen die Pflanze Asphaltion [ἀσφάλτιον] nennen; die Römer nennen sie wegen ihrer Gestalt Spitzklee [acutum trifolium]; ihre Blätter sind lang und haarig, ihr Stamm ist stärker als beim Wiesenklee [trifolium pratense].

Diosc. de m. m. 3, 113. Die Psoralea [τρίφυλλον] heißt auch Oxyphyllon, Menyanthes, Asphaltion, Knikion, bei den Römern trifolium acutum odoratum [τριφόλιουμ ἀκούτουμ ὀδοράτουμ]. Dieser Strauch wird über eine Elle hoch, hat dünne, binsenartige Zweige, purpurrothe Blüthen, riecht jung wie Raute, alt wie Asphalt, dient gegen Krankheiten und Schlangenbiß.

Plin. 21, 9, 30. [Trifolium, quod minyanthes vocant Gräci, alii asphaltion.] — 21, 21, 88. [Trifolium.]

15) Indigo,

Indigofera tinctoria, Linné. — In Ostindien. Der aus der Pflanze bereitete Färbestoff heißt jetzt in Italien indaco.

Vitruv. de archit. 7, 14, 68. Wenn es an Indigo [color indicus] fehlt, so nimmt man Selinusischen Thon oder Waid [vitrum, quod Gräci ὕαλον appellant].

Diosc. de m. m. 5, 107. Das sogenannte Indikon [ἰνδικὸν] ist eine Art Schaum aus indischem Rohr; das beste hat eine blaue Farbe.

Plin. 35, 6, 27. Als Farbe steht das indicum in hohem Ansehn; es kommt aus Indien und besteht aus einer erdigen Masse, die an Rohrschaum hängt. Wird es gerieben, so ist es schwarz; wird es aber aufgelöst, so gibt es eine wunderschöne Mischung von Purpur und Blau. Das ächte erkennt man daran, daß es auf Kohlen eine herrlich purpurrothe Flamme[259]) und einen nach Seewasser riechenden Rauch gibt. Das Pfund indicum kostet 20 Denare.

[259]) Er entwickelt bei rascher Erhitzung einen purpurrothen Dampf, ver-

Anmerkung. Das schwarze indicum, nämlich das kohlschwarze bei Vitruv. 7, 10, 60, das indicum nigrum des Plinius, ferner das von Minnagara (an der Mündung des Indus) nebst seidenen Zeugen und seidenen Fäden in Handel kommende ἰνδικὸν μέλαν bei Arrian., Periplus maris Erythräi, ist jedenfalls Chinesische Tusche.

16) Süßholz.

α) Glattes Süßholz, Glycyrrhiza glabra, Linné. Wächst in Griechenland und Italien auf trocknem Thonboden in der Nähe des Meeres, heißt dort γλυκόριζα, ῥιγολίτζα, hier glicirriza, logorizia, liquirizia, regolizia, wird auch absichtlich kultivirt.

β) Stachelhülsiges Süßholz, Gl. echinata, Linné, an den südeuropäischen Küsten.

γ) Drüsiges Süßholz, Gl. glandulifera, Kit. In Griechenland.

Theophr., H. pl. 9, 13, 2. Die scythische Wurzel [σκυθικὴ ῥίζα] ist süß und heißt deswegen auch kurzweg Glykeia. Sie wächst am See Mäotis [260]. Sie wird gegen Brustbeschwerden, namentlich Engbrüstigkeit und trocknen Husten, gebraucht, auch mit Honig auf Geschwüre gelegt. Sie kann auch den Durst löschen, wenn man sie im Munde behält. Die Scythen sollen von dieser Wurzel und Pferdemilch 12 Tage hinter einander leben können.

Celsus de med. 5, 23, 1. [Dulcis radix.]

Diosc. de m. m. 3, 5. Das Süßholz [γλυκύῤῥιζα] wächst vorzugsweis in Kappadocien und im Pontus, ist ein kleiner Strauch mit Aesten von 2 Ellen Länge, um welche die glänzenden, klebrigen Blätter dicht stehn. Die Früchte sind wie bei der Linse, gelbbraun, klein. Die Wurzeln sind lang, wie Buchsbaumholz gefärbt, etwas herb, aber süß, und man gewinnt den Saft aus ihnen. Er wird gegen den rauhen Hals gebraucht, muß dann aber unter die Zunge gelegt werden; er ist auch dem Magen, der ganzen Brust, der Leber und den Nieren gesund, wird auf Wunden gestrichen, bei Krankheiten des inneren Mundes in diesen genommen. Eben so braucht man den Absud der frischen Wurzeln.

---

brennt, und hinterläßt nur wenig Asche. — [260]) Am Asow'schen Meere. In jener Gegend wächst das Stachelhülsige Süßholz in großer Menge wild, wird auch viel gebaut.

Plin. 15, 21, 54; 22, 9, 11. [Glycyrrhiza.] — 25, 8, 43. [Scythice.]

17) Kretischer Traganth,

Astragalus creticus, Lam. — Auf Kreta, auf den Hochgebirgen des Peloponnes, am Parnaß, in Macedonien, jetzt τραγάκανθα und πετράγκαθα genannt.

Theophr., H. pl. 9, 1, 3; 9, 15, 8. Aus dem Traganth [τραγάκανθα] auf Kreta schwitzen Tropfen, die gerinnen. Man hat früherhin geglaubt, er wachse nur auf Kreta; aber es ist gewiß, daß er auch im Peloponnes und im asiatischen Medien wächst. Die Tropfen kommen aus den Stämmen und Zweigen. — Das Traganthgummi, welches man in Achaja sammelt, ist, wie man sagt, nicht schlechter als das von Kreta, und sieht jedenfalls besser aus.

Diosc. de m. m. 3, 20. Der Traganth [τραγάκανθα] ist ein niedriger, sich ausbreitender, dorniger Busch. Man bezeichnet aber auch mit dem Namen Tragakantha den erhärteten Saft, welcher aus Wunden kommt, die man dem Gewächse an der Wurzel beibringt. Der beste ist durchsichtig, glatt, fast süß. Er wirkt wie Gummi, wird in Augen-Heilmittel gethan und gegen Brustleiden eingenommen.

Plin. 13, 21, 36. Der Traganth [tragacanthe] kommt aus Medien und Achaja; das Pfund kostet 3 Denare.

18) Glaux-Stragel,

Astragalus Glaux, Linné. — In Süd-Europa hier und da.

Diosc. de m. m. 4, 139. [Γλαύξ.]

19) Kicher,

Cicer arietinum, Linné. — Auf Kreta wild, in Griechenland allgemein kultivirt, ῥεβίνθια genannt, gedörrt und geröstet aber στραγαλιαίς. — In Italien hier und da wild, häufig gebaut, cecc, bei den Lombarden sisaro genannt.

Homer., Il. 13, v. 589. Auf der Tenne werden Bufbohnen [κύαμος] und Kichern [ἐρέβινθος] durch Worfeln [λικμητῆρος ἐρωῇ] und Windzug gereinigt.

Theophr., H. pl. 8, 5, 1; 8, 6, 5. [Ἐρέβινθος.]

Nicander, Ther. v. 894. [Ἐρέβινθος.]

Horat., Satir. 1, 6, v. 115. [Cicer.]

Colum. de r. r. 2, 10, 20; 2, 10, 25. Die Kicher

[cicer quod arietinum vocatur[261]] kann bei feuchtem Wetter im März gesät werden, verlangt einen fetten Boden und saugt ihn stark aus, weswegen kluge Landleute ihren Anbau nicht dulden.

Diosc. de m. m. 2, 126. [Ἐρέβινθος ὁ κριός.]

Plin. 22, 25, 72. [Cicer arietinum.]

Galen. de alim. facult. 1, 22. Die reifen Kichern [ἐρέβινθος] sind schwer zu schroten. Bei vielen Völkern werden sie gekocht von Menschen verzehrt; sie blähen, sind aber sehr nahrhaft. Manche Leute essen sie auch, so lange sie noch jung und grün sind, was auch bei den Busbohnen der Fall ist.

Athen., Deipn. 2, 44. [Ἐρέβινθος.]

Pallad. de r. r. 4, 4. [Cicer.]

Geopon. 2, 36. [Ἐρέβινθος.]

20) Erbse,

Pisum sativum, Linné. — In Griechenland jetzt selten kultivirt, πιζέλια genannt. — In ganz Italien häufig in Gärten gebaut, pisello.

Theophr., H. pl. 8, 1, 4; 8, 10, 3. Die Erbse [πίσος] wird spät gesät. — Es erzeugen sich in den Kicher-Platterbsen [ὦχρος], den Saat-Platterbsen [λάθυρος] und Erbsen [πίσος] oft Würmer [σκώληξ].

Colum. de r. r. 2, 10, 4. Die Erbse [pisum] wird fast wie die Schminkbohne [phaselus] behandelt, liebt einen lockren Boden, einen lauen Standort, feuchte Luft. Die Aussaat geschieht nach der Herbst-Nachtgleiche.

Plin. 18, 12, 31. Die Erbse [pisum] ist eine Hülsenfrucht [legumen], welche in Griechenland gesäet wird. Durch Frost verdirbt sie leicht; daher säet man sie in Italien und in kälteren Gegenden zur Frühjahrszeit.

Galen. de alim. facult. 1, 21. Die Erbsen [πισσὸν] sind ihren Eigenschaften nach den Busbohnen ähnlich.

21) Linse,

Ervum Lens, Linné (Cicer Lens, W., Lens esculenta). — Wird in den Gebirgen Griechenlands gebaut, jetzt φακὴ und

[261]) Der Kichersame sieht einem kleinen Widderkopfe sehr ähnlich, daher arietinum.

φακεά genannt. — In Italien überall gebaut, wächst auch wild oder verwildert unter der Saat, heißt lente.

Theophr., H. pl. 2, 4, 2. Um Hülsenfrüchte zu bekommen, die sich weich kochen, soll man die Samen vor der Aussaat in Wasser weichen, worin Soda aufgelöst ist, und sie am folgenden Morgen säen. Um große Linsen [φακὸς] zu bekommen, säet man sie in Kuhmist.

Cato de r. r. 34. [Lentim serere.]

Colum. de r. r. 2, 10, 15. Die Linse [lens] wird am besten in lockren, fetten, trocknen Boden gesät, denn sie verdirbt zur Blüthezeit leicht durch zu üppiges Wachsthum und Nässe. Soll sie recht schnell aufgehn und kräftig wachsen, so mischt man die Samen vor der Aussaat mit getrocknetem Mist, und läßt sie mit diesem erst 4 Tage ruhig liegen. Will man ausgedroschne Linsen aufheben, ohne daß sie von Würmern zernagt werden, so mischt man sie mit Asche.

Diosc. de m. m. 2, 129. Die Linse [φακὸς] schwächt, wenn sie oft gegessen wird, die Augen, ist schwer zu verdauen, schadet dem Magen, bläht. Gesünder ist ihr Genuß, wenn sie tüchtig mit Essig gekocht ist.

Plin. 18, 12, 31. Die Linse [lens, lenticula] wird im November gesät. In Aegypten hat man zwei Sorten, wovon die eine runder und dunkelfarbiger ist, die andre die eigentliche Linsengestalt [sua figura] hat.

Galen. de alim. facult. 1, 18. [Φακός.]

Athen., Deipn. 4, 47. [Φακῆ.]

Pallad. de r. r. 7, 3. [Lenticula.]

Geopon. 2, 37. [Φακῆ, φακός.]

22) Erve,

Ervum Ervilia, Linné (Vicia Ervilia, W.). — Wird noch jetzt, sagt Fraas, in Griechenland allgemein als Futter für Rindvieh gebaut, heißt ῥόβι, ὀρόβι, ῥοβίδια.

Aristot., Hist. animal. 3, 16, 7. Die Erve [ὄροβος] vermehrt bei den Wiederkauenden Thieren die Milch, schadet ihnen aber, wenn sie vor dem Kalben gefüttert wird.

Theophr., H. pl. 8, 5, 1. Man unterscheidet bei den Erven [ὄροβος] einige Sorten nach Farbe und Geschmack.

Colum. de r. r. 2, 10, 34. Die Erve [ervum] bedarf einen magern Boden, der auch nicht feucht sein darf; sie wächst sonst zu üppig und verdirbt. Man kann sie im Januar und Februar säen. Wird sie im März gesät, so soll sie dann ein schädliches Futter für Kühe geben.

Diosc. de m. m. 2, 131. Die Erve [ὄροβος] ist allgemein bekannt; ihr Genuß schadet dem Menschen, mästet dagegen das Rindvieh.

Plin. 18, 15, 38; 22, 21, 73. [Ervum.]

Galen. de alim. facult. 1, 29. [Ὄροβος.]

Pallad. de r. r. 3, 7. Die Erve [ervum] muß im Februar gesät werden, denn im März gesät macht sie das Rindvieh toll.

23) Vogelwicke,

Vicia Cracca, Linné (V. tenuifolia, V. villosa, V. multiflora sind Varietäten). — Häufig in Griechenland, jetzt ἄγριος βίκος; — in Italien ebenfalls häufig, vezzon genannt.

Theophr., H. pl. 8, 8, 3. Ein Unkraut unter den Linsen ist die rauhe, harte Vogelwicke [ἄρακος].

Plin. 18, 16, 41. Die Vogelwicke [cracca] ist eine ausgeartete Hülsenfrucht; ihre Samen werden von den Tauben so gern gefressen, daß diese sich nicht vom Schlage entfernen sollen, wenn man sie damit füttert.

Galen. de alim. facult. 1, 27. [Ἄραχος.]

24) Busbohne,

Vicia Faba, Linné. — In Griechenland nicht wild, aber allgemein und zwar als Winterfrucht gebaut, κουκκιά genannt. — In Italien ebenfalls nicht wild, aber häufig kultivirt; die für Menschen bestimmte größere Busbohne bloß fava genannt, die kleinere, bei uns Pferde- und Saubohne genannte Sorte fava cavallina, fave mulette.

Homer., Il. 13, v. 589. Die Busbohnen [κύαμος] werden auf der Tenne durch Worfeln gereinigt.

Theophr., H. pl. 8, 2, 1; 8, 3, 1. [Κύαμος.]

Cato de r. r. 27; 35, 1; 37, 2 u. 134. [Faba.] — 37, 2. Stengel der Busbohnen [fabalia, plur.].

Varro de r. r. 1, 44, 1. [Faba.]

Cicero de divinatione 1, 30, 62; 2, 58, 119. Man glaubt, Pythagoras habe seinen Schülern deswegen den Gebrauch der Bufbohnen [faba] verboten, weil sie stark blähen und dadurch die Ruhe Dessen, der sie genossen, stören.

Virgil., Georgic. 1, v. 215. [Faba.]

Horat., Satir. 2, 6, v. 63.

Colum. de r. r. 2, 10, 5; 2, 12, 2. Für die Bufbohne [faba] bestimmt man einen recht fetten oder gut gedüngten Boden, am besten in einem Thale. Erst streut man den Samen, dann pflügt und dann eggt man ihn, damit er recht tief kommt. Die Bufbohnen erschöpfen das Land nicht so sehr wie manche andre Frucht; aber jedenfalls gedeiht das Getreide auf einem Acker, der brache gelegen, besser, als auf einem, der jene Hülsenfrucht [siliqua] getragen. Die Zeit der Aussaat fällt von Mitte Novembers bis gegen den kürzesten Tag. Nach diesem zu säen, ist nicht rathsam, noch weniger, es im Frühjahr zu thun. — Das Ausdreschen der Bohnen hat keine Schwierigkeit. Man legt eine mäßige Anzahl von aufgelösten Bündeln an das eine Ende der Tenne, 4 bis 5 Leute treiben die Bündel mit den Füßen allmälig bis an's andre Ende, und schlagen sie dabei mit Stöcken. Sind sie an das Ende gelangt, so legen sie das ausgedroschne Bohnenstroh auf einen Haufen; die Bohnen selbst liegen auf der Tenne, und über diese werden auch die übrigen Bündel hingetrieben und ausgedroschen. Um dann die Bohnen noch von der Spreu zu sondern, bringt man sie auf einen Haufen, wirft sie mit der Worfschaufel weit weg, wobei die Spreu eher niederfällt und sich dabei absondert.

Diosc. de m. m. 2, 127. Die Bufbohne [κύαμος ἑλληνικός] ist schwer zu verdauen, sie mag jung oder alt gegessen werden, bläht, macht schweren Athem, stört den Schlaf. Sie bekommt jedoch besser, wenn man das erste Wasser beim Kochen weggießt. Das Mehl der Bohne wird äußerlich als Heilmittel aufgelegt.

Plin. 18, 12, 30. [Faba.]

Gellius, Noctes atticä 4, 11, 1. Es hat sich die falsche Meinung verbreitet und festgesetzt, Pythagoras habe weder Fleisch noch Bufbohnen [fabulus] gegessen. Diese Meinung findet man z. B. in den Schriften des Kallimachus und in des Cicero Abhandlung de divinatione ausgesprochen. Dagegen versichert der Musiker Aristoxenus, ein sehr gelehrter Mann und Schüler des Philosophen

Aristoteles in dem Buche, welches er über den Pythagoras geschrieben, dieser habe keine Hülsenfrucht [legumen] so häufig gegessen wie Bufbohnen [faba], habe auch fleißig ganz kleine Schweinchen und zarte Ziegenlämmer verzehrt.

Gellius, Noctes atticä 10, 15, 12. Der römische Flamen dialis darf weder eine Ziege, noch rohes Fleisch, noch Epheu, noch Bufbohnen berühren, darf auch deren Namen nicht aussprechen.

Galen. de alim. facult. 1, 19. Die Bufbohnen [κύαμος] werden als Brei gekocht oder gebacken oder anders zubereitet. Bei uns gibt man sie vorzüglich den Gladiatoren zu essen, sie bewirken, daß sie viel Fleisch ansetzen, dieses ist jedoch nicht fest, sondern mehr schwammig. Als Speise blähen sie, man mag sie zubereiten wie man will. Das Mehl wird gebraucht, um die Haut beim Waschen und Baden damit zu reinigen, wozu man auch Soda und Kalksalpeter braucht; namentlich wird das Mehl der Bufbohnen dem Waschwasser zugesetzt, um Sommersprossen zu vertreiben. Junge, grüne Bufbohnen essen manche Leute roh, oder kochen sie mit Zusatz von Fett.

Pallad. de r. r. 2, 9, 2; 7, 3, 2; 12, 1, 1. [Faba.]

Geopon. 2, 35. Bufbohnen [κύαμος] soll man nicht an die Wurzeln von Bäumen legen, weil diese sonst vertrocknen[262]. Man säet sie im Spätherbst. Damit sich die Bohnen späterhin gut kochen, soll man die Samen, am Tage bevor sie gelegt werden, in Wasser thun, worin Soda aufgelöst ist. Beobachter der menschlichen Natur behaupten, daß der Genuß der Bufbohnen die Sinne abstumpft. Haushühner sollen unfruchtbar werden, wenn sie anhaltend mit Bufbohnen gefüttert werden. Pythagoras schrieb vor, man sollte keine Bufbohnen essen, weil auf ihrer Blüthe traurige Buchstaben stehn. Man sagt, was die Würmer von einer Bufbohne abgenagt, ersetze sich bei wachsendem Monde wieder[263]. Sie sollen sich in salzigem Wasser, also auch in Seewasser, nicht gar kochen. Der Erste, welcher sich des Genusses der Bufbohnen enthalten, war der Prophet Amphiaraus; er that es, weil sie den Schlaf stören, und er bedurfte zu seinen Prophezeiungen ungestörte Träume. Man trägt sich auch mit einem Verse des Orpheus, welcher so lautet: „Ihr Unglückseligen,

[262] Sie haben keinen gefährlichen Einfluß.

[263] Ersetzt sich nicht.

rührt keine Bufbohnen an!“ und einem andern: „Bufbohnenesserei ist so schlimm wie Mord und Todtschlag.“

25) Futterwicke,

Vicia sativa, Linné. — In Griechenland wild, jetzt allgemein kultivirt und βῖκος genannt. — In Italien ebenfalls wild und angesät, veccia.

Cato de r. r. 27; 35; 37. [Vicia.]

Varro de r. r. 1, 31, 4 u. 5. Die Wicke hat den Namen vicia von vincire, binden, denn sie hat Wickelranken [capreolus] wie der Weinstock, mit welchen sie an Lupinen und andren Pflanzen emporkriecht, und sich dabei festbindet.

Colum. de r. r. 2, 10, 29. Die Wicke wird, wenn sie grün verfüttert werden soll, um die Herbst-Nachtgleiche gesät; baut man sie aber der Samen wegen, so wird die Aussaat im Januar vorgenommen. Man kann sie auf ungepflügten Boden säen, besser ist's aber, vorher zu pflügen. Man säet morgens, jedoch nicht eher, als bis der Thau verschwunden ist, auch darf man nicht mehr säen, als was an demselben Tage unter den Boden gebracht werden kann. Die geringste nächtliche Feuchtigkeit verdirbt sie.

Plin. 18, 15, 37. [Vicia.]

Galen. de alim. facult. 1, 36. Die Wicke [βίκιον] wird als Viehfutter gebraucht, doch in Hungersnoth auch von Menschen, besonders wenn sie noch jung ist, gegessen, gibt aber eine schlechte Speise. Bei uns heißt sie nur Bikion, bei den Attikern auch Arakos und Kyamos.

Pallad. de r. r. 10, 8. [Vicia.]

26) Saat-Platterbse,

Lathyrus sativus, Linné. — Auf den Gebirgen Griechenlands gebaut, jetzt λαθοῦρι; — in Italien ebenfalls gebaut, cicerchia genannt.

Theophr., H. pl. 8, 3, 1; 8, 10, 5. Die Saat-Platterbse [λάθυρος] ist eine Hülsenfrucht, leidet leicht durch Würmer.

Colum. de r. r. 2, 10, 19. Die Saat-Platterbse [cicercula], welche der Erbse [pisum] ähnlich sieht, muß im Januar oder Februar gesät werden, und zwar auf guten Boden bei feuchtem Himmel. Sie saugt von allen Hülsenfrüchten [legumen]

den Boden am wenigsten aus, entspricht aber selten der Erwartung, weil ihr zur Blüthezeit Trockenheit und Südwind schaden, und diese treten gerade oft ein, wenn sie in Blüthe steht.

Plin. 18, 13, 32. [Cicercula.]

Pallad. de r. r. 2, 5; 3, 4. [Cicercula.]

Geopon. 3, 10, 5. [Λάθυρος.]

27) Kicher-Platterbse,

Lathyrus Cicera, Linné. — Ist von Sibthorp in Kleinasien, von Griesebach in Thracien und Bithynien gefunden worden; — wächst bei Nizza, in Piemont, bei Triest. — Man glaubt, sie sei die cicera des Colum. 2, 10, 24; 2, 10, 35; auch die ervilia des Varro 1, 32, des Colum. 2, 14, des Plin. 18, 7, 10, §. 58.

28) Ocher-Platterbse,

Lathyrus Ochrus, Decand. (Pisum Ochrus, L.). — Wächst in Süd-Europa wild, wird auch daselbst für's Vieh gebaut, seltner von Menschen gegessen, weil sie bittter und schwer verdaulich ist. Heißt in Italien jetzt araco nero.

Theophr., II. pl. 8, 3, 1; 8, 10, 5; — de causis pl. 4, 2, 2; 4, 3, 2. [Ὦχρος.]

29) Arachidna,

Lathyrus amphicarpos, Linné. — Wächst in Klein-Asien, auf Rhodus, Cypern, trägt zwar Stämme, Blüthen, Früchte über der Erde, aber auch blattlose Stämme mit geschlossenen Blüthen und später vollkommnen Früchten unter der Erde.

Theophr., II. pl. 1, 1, 7. Die Arachidna [ἀραχίδνα] trägt unter der Erde Früchte.

Plin. 21, 15, 52. [Arachidna.]

30) Skorpiurus,

Scorpiurus sulcata, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt μαρτγώχορτον.

Diosc. de m. m. 4, 192. [Σκορπιοειδές.]

31) Beilhülse,

Coronilla Securidaca, Linné (Securidaca lutea, Mill.). — In Griechenland häufig, — in Nord-Italien bei Nizza.

Theophr., H. pl. 8, 8, 3. [Πελεκῖνος[264].]

Diosc. de m. m. 3, 136. Das Hedysaron, welches von den Salbenhändlern Pelekinos [πελεκῖνος[265]] genannt wird.

Plin. 18, 17, 44; 27, 12, 95. Die Sekuridaca [securidaca, auch securiclata geschrieben], welche auch Pelekinos heißt.

Geopon. 2, 43. [Πελεκῖνος.]

32) Gattung Aeschynomene,

Aeschynomene, Linné. — Es gibt mehrere zu dieser Gattung gehörige Pflanzen, welche bei Berührung die Blätter schnell zusammenziehn, z. B. die Aeschynomene indica, Linné.

Plin. 24, 17, 102, §. 167. Apollodoros, Freund des Demokritos, behauptet, es gebe eine Pflanze, welche deswegen aischynomene[266] heiße, weil sie bei Annäherung einer Hand die Blätter zusammenziehe.

Anmerkung. Auch 13, 10, 19 erwähnt Plinius einen in Aegypten wachsenden Baum, welcher seine gefiederten Blätter bei Berührung senkt: [Facies est Spinä (nämlich einer Mimosa); folia habet ceu pinnas, quä tactis ab homine ramis cadunt protinus et postea renascuntur.]

32) Hahnenkopf-Esparset,

Hedysarum Caput galli, Linné (Onobrychis Caput galli, Allion.). — In Griechenland, wo Hedysarum Onobrychis, Linné, nicht vorkommt, heimisch; — in Italien ebenfalls wild.

Diosc. de m. m. 3, 160. [Ὀνόβρυχις.]

Plin. 21, 16, 98. [Onobrychis.]

33) Schminkbohne

(Vietsbohne, Gartenbohne, Stangenbohne, Buschbohne), Phaseolus vulgaris, Linné. — In Griechenland werden jetzt (nach Fraas, Synopsis, p. 52) vorzugsweis Buschbohnen gebaut, können nicht vor dem Winter gesät werden; der allgemeine Name für die Schminkbohnen ist φασοῦλια. — In Italien werden viele Sorten von Stangen- und Buschbohnen gebaut, der allgemeine Name ist fagiolo.

---

264) Fraas glaubt, diese Pflanze des Theophrast könne auch Biserrula Pelecinus, Linné, sein.

265) Bedeutet Beilkraut, von der Gestalt der Hülse.

266) Verschämte.

Theophr., H. pl. 8, 3, 2. Die Schminkbohne [δόλιχος] ist eine Hülsenfrucht; sie steigt hoch an Stangen empor, die man neben sie setzt, und trägt dann Früchte; fehlt die Stange, so mißräth sie und überzieht sich mit Mehlthau.

Virgil., Georgic. 1, v. 227. [Faselus.].

Colum. de r. r. 2, 10, 3; 11, 2, 72; 12, 9, 1. Schminkbohnen [phaselus] säet man auf Brachfelder [veteretum] oder besser auf fettes Land, das jährlich bestellt wird [pinguis et restibilis ager]. — Die Schminkbohne [fascolus] säet man zur Zeit, wo der Hirsen geerntet wird, wenn nämlich die Hülsen jung von Menschen gegessen werden sollen. Sollen aber reife Samen gezogen werden, so säet man erst Ende Oktobers oder Anfang Novembers. — Wenn man Salat einmacht, legt man auch ganze grüne Bohnenhülsen [fascolus viridis integer] dazwischen; sie müssen vorher einen Tag und eine Nacht in Salzwasser geweicht und dann wieder etwas getrocknet sein.

Diosc. de m. m. 2, 130. Die Schminkbohne [φασίολος] ist schwer zu verdauen, bläht, macht schweren Athem. Grün gekocht bekommt sie besser.

Diosc. de m. m. 2, 175. Der Garten-Smilax [Schminkbohne, σμῖλαξ κηπαία], dessen Frucht Hülse [λόβιον] oder Spargel [ἀσπάραγος] genannt wird, hat Blätter [267]), die denen des Epheu's ähnlich, aber weicher sind, windet sich schraubenförmig an Reisern empor, und kann ganze Lauben bilden. Die Frucht ist der des Bocksshorn-Klee's [τῆλις] ähnlich, aber länger und fleischiger; in ihr sitzen die nierenförmigen Samen, welche bunt und theilweis roth sind. Diese Frucht wird sammt den Samen, wie Spargel gekocht, als Gemüse gegessen.

Plin. 18, 7, 10, §. 58; 18, 12, 33, §. 125. [Phasiolus.]

Galen. de alim. facult. 1, 28. Dolichos [δόλιχος] ist ein Name, der beim Diokles und Hippokrates vorkommt, bezieht sich wohl auf diejenige Garten-Pflanze, welche jetzt allgemein theils Hülse [λοβός], theils Phaseole [φασήολος] genannt wird. Manche behaupten, das dreisylbige Phaselus dagegen bedeute den Lathyros [268]), oder auch eine besondre Sorte desselben, u. s. w.

[267]) Blättchen.

[268]) Saat-Platterbse.

Pallad. de r. r. 10, 12; 11, 1, 3. Die Schminkbohne [faselus] wird im September oder November gesät.

34) Cercis,

Cercis Siliquastrum, Linné. — Dieser Strauch ist in Griechenland und Nord-Italien häufig, heißt dort jetzt ἄγρια ξυλοκερατεά, hier albero di Giuda, siliquastro. — Auf ihn bezieht Fraas, Synopsis, p. 65, den Namen σημύδα bei Theophr., H. pl. 3, 14, 4, auch könne die κερκὶς 1, 11, 2 hierher gehören.

35) Agalloche,

Aloëxylon Agallochum, Lour., ein Baum Kochinchina's, welcher das sehr wohlriechende Agalloche- oder Aloëholz liefert.

Diosc. de m. m. 1, 21. Der Agallochon [ἀγάλλοχον] ist ein Holz, welches aus Indien und Arabien gebracht wird, dem Holze des Gegliederten Lebensbaums ähnlich [ἐοικὸς θυΐνῳ ξύλῳ], punktirt, wohlriechend; wird gekaut, um dem Munde Wohlgeruch zu verleihen, auch zum Räuchern statt Weihrauchs benutzt, in manchen Fällen als Arznei.

36) Johannisbrodbaum,

Ceratonia Siliqua, Linné. — Wächst in Griechenland häufig wild, heißt jetzt ξυλοκερατεά, die Früchte ξυλοκέρατα, — wird in Süd-Italien kultivirt, heißt carrubo, carrubio, die Frucht caruba, carruba.

Theophr., H. pl. 4, 2, 4. Der Johannisbrodbaum heißt bei den Joniern Keronia [κερωνία]; er treibt die meisten Früchte aus dem Stamm, wenige aus den Endzweigen. Es ist eine Hülsenfrucht, die von Einigen mit Unrecht ägyptische Feige [σῦκον] genannt wird, denn sie wächst nirgends in Aegypten, dagegen in Syrien, Jonien, um Knidos und auf Rhodos. Das Blatt ist immergrün, die Blüthe weiß und von unangenehmen Geruch. Die Wurzeln treiben Sprossen aus der Tiefe, an der Oberfläche verdorren sie. Der Baum trägt vorjährige und heurige Früchte zugleich.

Colum. de r. r. 5, 10, 20; 7, 9, 6. Das Johannisbrod [siliqua gräca], welches auch Keration [κεράτιον] heißt, wird im Herbst vor dem kürzesten Tage gesät. — Man hat es gern in Wäldern, worin Schweine weiden.

Strabo 17, 2. Im Negerland wächst der Johannisbrodbaum.

Diosc. de m. m. 1, 158. Das frische Johannisbrod [κεράτιον] bekommt, wenn es genossen wird, schlecht; das getrocknete bekommt besser, vorzüglich wenn die Schalen und Kerne [τὰ στέμφυλα] nicht mit gegessen werden.

Plin. 13, 8, 16. [Ceraunia.] — 15, 24, 26. [Prädulcis siliqua.] — 23, 8, 79. [Siliqua.]

Galen. de alim. facult. 2, 33. Das Johannisbrod [κεράτιον] ist keine gesunde Speise, kommt aus dem Morgenland, sollte aber nicht geholt werden.

Pallad. de r. r. 3, 25, 27. Das Johannisbrod [siliqua] wird im Februar und im November gesät; es wächst gern in der Nähe des Meeres, an einer warmen, trocknen, ebnen Stelle, trägt aber an einem warmen Standort nach meiner Erfahrung doch besser, wenn man ihm auch Nässe zukommen läßt. Man kann es auch aus Stecklingen [talea] ziehn. Man glaubt, es könne auf Pflaumen- und Mandelbäume gepfropft werden. Am längsten halten sich die Früchte, wenn man sie auf Horden ausbreitet.

37) Moringa,

Moringa pterygosperma, Gärtner (Guilandina Moringa, L., Hyperanthera Moringa, Vahl). — Wächst in Ostindien, gibt das arzneilich wirkende Behenöl.

Theophr., H. pl. 4, 2, 1 u. 6. Der Balanos [βάλανος] ist ein ägyptischer, nach seiner Frucht benannter Baum. Das Blatt ist dem der Tamariske [μυρίκη] ähnlich, aber mehr in die Länge gedehnt. Der Baum ist dauerhaft und groß, wächst jedoch nicht gerade, sondern sparrig [ἐστραμμένος]. Die Salbenhändler brauchen die Schale [κέλυφος] der Frucht, welche wohlriechend ist; die Frucht selbst ist unbrauchbar. Das Holz ist fest, zu mancherlei Dingen brauchbar und namentlich zum Schiffbau.

Diosc. de m. m. 4, 157. Die Behennuß [βάλανος μυρεψική] ist die Frucht eines Baumes, deren Kern [τὸ ἐντός], wie bittre Mandeln gestoßen, einen Saft gibt, der zu kostbaren Salben statt Olivenöles gebraucht wird. Der Baum wächst im Negerland, in Aegypten, Arabien und dem an Judäa grenzenden Petra. Frucht und Oel dienen auch als Arznei. — Diosc. 1, 40. Behenöl [βαλάνινον ἔλαιον].

Plin. 12, 21, 48. Das Myrobalanum wächst im Lande

der Troglodyten, der Neger, und dem Theile Arabiens, welcher Judäa von Aegypten trennt. Es dient, wie der Name andeutet, zu Salben, und kommt, wie man ebenfalls aus dem Namen ersieht, von einer eichelartigen Frucht. Diese hat die Größe einer Haselnuß [abellana nux]. Die in Arabien wachsende wird syrische genannt und ist weiß; die der Thebaïs ist dunkelfarbig. Jene hat besseres Oel, diese hat mehr. Die troglodytische ist die wohlfeilste. Die Salbenhändler pressen die Schale aus, die Aerzte aber den Kern [nucleus], den sie zerstoßen und dabei mit heißem Wasser brühen. — Plin. 23, 4, 45. Behenöl [balaninum oleum].

38) Nil-Mimosa,

Mimosa nilotica, Linné (Acacia nilotica, Link; Acacia vera, Richard; Acacia arabica, Decand.). — Ein mittelgroßer Baum Oberägyptens mit zollangen Dornen, liefert, so wie mehrere andre afrikanische und indische Mimosen, das arabische Gummi.

Theophr., H. pl. 4, 2, 8. Die Mimosa [ἄκανθα] in Aegypten hat davon den Namen Akantha, daß sie in allen Theilen, mit Ausnahme des Stammes, dornig [ἀκανθώδης] ist; selbst an den Blättern hat sie Dornen. Es ist ein großer Baum, aus dem man Dachsparren [ἐρέψιμος ὕλη] von 12 Ellen Länge schneiden kann. Diejenige Art, welche die schwarze heißt, hat ein festes, unverwesliches Holz, welches zum Schiffbau dient. Der Baum wächst nicht leicht gerade [οὐκ ἄγαν ὀρθοφυής]. Die Frucht ist eine Hülse [καρπὸς ἔλλοβος], und wird von den Eingebornen zum Gerben gebraucht. Die Blüthe ist so schön, daß man sie in Kränze flicht; sie wird auch von Aerzten wegen ihrer Arzneikräfte gesammelt. Aus diesem Baume kommt das Gummi [κόμμι]; es fließt theils aus Wunden, theils von selbst. Wird der Baum gefällt, so treibt er nach 3 Jahren Stockausschlag [ἀναβλαστάνειν]. Er ist häufig, und es steht in der Thebaïs ein großer Wald davon.

Virgil., Georgic. v. 2, 119. [Acanthus.]

Vellejus Paterculus 2, 56. Als Julius Cäsar alle Welt besiegt hatte und nach Rom zurückgekehrt war, hielt er fünf Triumphzüge. Die Schaustücke beim gallischen Triumph bestanden aus dem Holz des Gegliederten Lebensbaums [citrus], beim pontischen aus Mimosenholz [acanthus], beim alexandrinischen aus Schildkrot, beim afrikanischen aus Elfenbein, beim spanischen aus Silber.

Diosc. de m. m. 1, 133. Die Mimose [ἀκακία] wächst in Aegypten. Man preßt aus den Theilen dieses Baumes einen Saft, der getrocknet schwarz oder braungelblich ist, und zu Heilzwecken angewandt wird. Aus diesem Baume fließt auch ein Gummi, welches man am liebsten wurmförmig, glasartig, durchsichtig und ohne Holzstückchen hat. Die geringere Sorte ist weiß, die schlechteste schmutzig. Man braucht es z. B., um durch seine Beimischung Arzneien die Schärfe zu nehmen.

Plin. 13, 11, 20 u. 21; 24, 12, 67. Das Gummi [gummi, auch cummi geschrieben], welches aus Aegypten kommt, stammt von dem dortigen Dornbaum [spina]. Das Pfund kostet jetzt 3 Denare.

39) Farnesianische Mimosa,

Mimosa farnesiana, Linné (Acacia farnesiana, Willd.). — „Wächst", sagt Fraas, „häufig auf Kreta, in Griechenland und Kleinasien, zu Zäunen angepflanzt und wild, heißt jetzt γαζία." — In Italien wird sie häufig wegen der wohlriechenden Blüthen in Gärten gezogen, gaggia und gaggia odorosa genannt.

Theophr., H. pl. 4, 2, 8. Die weiße Mimosa [λευκὴ ἄκανθα] ist schwach, und ihr Holz fault leicht.

Diosc. de m. m. 1, 133. Es gibt auch eine Mimosenart [ἀκακία], welche in Kappadocien und im Pontus wächst und der ägyptischen ähnlich ist, jedoch weit kleiner, niedrig und zart. Sie ist voll steifer Stacheln, das Blatt sieht aus wie bei der Raute [πήγανον]. Im Herbste ist ihr Samen reif, kleiner als eine Linse [φακός], in gegliederten Hülsen [ἐν θυλάκοις συνεζευγμένοις], welche 3 oder 4 Räume haben, sitzend. Der ausgepreßte Saft hat zusammenziehende Kräfte.

Plin. 24, 12, 67. Das Mimosengummi [acacia] kommt von der ägyptischen Mimose [spina], jedoch auch eine ganz schlechte Sorte von einem noch dornenreicheren Baume aus Galatien; auch der durch Pressen gewonnene Saft des galatischen Baumes ist untauglich.

40) Vieldornige Akazie,

Mimosa polyacantha (Acacia polyacantha, W.). — In Indien heimisch, senkt bei Berührung ihre gefiederten Blätter.

Theophr., H. pl. 4, 2, 11. Ein ganz eigenthümlicher Baum [ὕλημα ἴδιον] wächst bei Memphis in Aegypten. In seiner

Gestalt liegt nichts Wunderbares; er sieht aus wie eine Akazie [ἀκανθώδης ἐστίν], und seine Blätter gleichen den Farnkräutern [πτερίς]. Wenn aber Jemand die Zweige berührt, sollen die Blätter wie verdorrt zusammensinken, nach einiger Zeit jedoch wieder frisch und grün werden.

41) Katechu-Akazie,

Mimosa Catechu, Linné (Acacia Catechu). — Wächst in Ostindien, liefert unsern Apotheken den Katechu, welcher als zusammenziehendes Mittel und zum Gerben dient. Seine Dornen sind krumm. — Das aus Indien kommende Lycium des Diosc. 1, 132 und des Plin. 24, 14, 77 kann sehr wohl der Katechu sein; den Baum nennt Plinius pyxacanthos Chironia. — Eben so kann die Akantha [ἄκανθα] den Katechubaum bedeuten, von welcher Arrian., Expedit. Alexandri 6, 22 sagt, „diese Akantha habe so starke Dornen, daß der Reiter, den sie gepackt, eher vom Pferde geworfen werde, als daß er die Dornen vom Baume reiße".

XXXIX. Klasse: Keimlose Pflanzen, Kryptogamen.

Von dieser Klasse sagt Phanias von Eresus, Schüler des Aristoteles, in seinem nur noch in Fragmenten vorhandenen Werke über die Pflanzen: „Es gibt Pflanzen, die weder eine Blüthe [ἄνθη], noch eine Spur des Samensäulchens [σπερματικὴ κορύνησις], noch sonst etwas von Samenerzeugung [σπερμάτωσις] haben; so z. B. die Schwämme, Farnkräuter, der Epheu" [269].

a. Familie Schafthalm-Pflanzen, Equiseteen.

1) Gattung Schafthalm,

Equisetum, Linné. — Als die in Griechenland häufigste Art bezeichnet Fraas den Schlamm-Schafthalm, Equisetum limosum, Linné. — In Nord-Italien ist α) der Gemeine Schafthalm, Equisetum arvense, Linné, häufig, heißt coda

[269]) Letzterer gehört nicht hierher.

cavallina, coda equina, coda di cavallo (also Roßschweif, wie der Tannenwedel, Hippuris vulgaris, L.); er heißt auch setolone, d. h. Borstenkraut. — β) Fluß-Schafthalm, Eq. fluviatile, L., jetzt setola und soola genannt. — γ) Wald-Schafthalm, Eq. sylvaticum, L., jetzt cucitolo selvatico, setolone. — δ) Sumpf-Schafthalm, Eq. palustre, L. — ε) Schlamm-Schafthalm, Eq. limosum, L.

Diosc. de m. m. 2, 46. Eine Art von Hippuris [ἵππουρις][270]) hat einen geraden, gleichen, mehr als ellenhohen Stamm, der gewissermaßen hohl ist. An den Absätzen [διάστημα] sitzen weißliche, nicht gar lange Haare [κόμη].

Plin. 18, 28, 67, §. 259. Verhaßt ist auf den Wiesen die Equisetis [equisetis, auch equisätis geschrieben], welche ihren Namen von der Aehnlichkeit mit Roßhaar trägt.

Plin. 26, 13, 83. Das Equisetum [equisetum] heißt bei den Griechen hippuris; die von uns schon oben besprochne Art verschlechtert die Wiesen.

Geopon. 2, 6, 26 u. 27. Das Dasein des Schafthalms [ἵππουρις] deutet darauf, daß die Erde stehendes Wasser enthält. Es hat seinen Namen von der Aehnlichkeit mit einem Roßschweif [ἔστι γὰρ ὁμοία τῇ τοῦ ἵππου οὐρᾷ]; seine Aeste sind haarförmig. Der Stamm ist hohl wie beim Schilfrohr [κάλαμος], hat deutliche Glieder [ἄρθρον], und aus diesen Gliedern kommen die haarförmigen Blätter. Man nennt die Pflanze auch, weil sie hohl ist, Trompetchen [σαλπίγγιον].

b. Familie Farn-Pflanzen, Filices.

1) Gemeiner Tüpfelfarn

(Engelsüß), Poloypdium vulgare, Linné. — In den Laubwäldern der griechischen Hochgebirge, jetzt πολυπόδι und δενδροφτέρι. — In ganz Italien heimisch, jetzt polipodio quercino, felce quercina, mosco quercino genannt.

Theophr., H. pl. 9, 13, 6. Die Wurzel des Gemeinen Tüpfelfarns [πολυπόδιον] hat Saugnäpfchen, wie sie an den Armen der Polypen sitzen[271]). Sie wird als Arznei gebraucht, und

---

[270]) Wir haben gesehn, daß die Griechen mit Hippuris auch den Tannenwedel und eine Ephedra bezeichneten. — [271]) Sind die Narben, welche

wer sie trägt, den soll kein Polyp[272]) fest packen können. Das Blatt ist dem des großen Farnkrauts [πτερὶς μεγάλη] ähnlich.

Diosc. de m. m. 4, 185. Der Gemeine Tüpfelfarn [πολυπόδιον] wächst auf Felsen, die mit Moos [βρύον] überzogen sind, und auf alten Strünken [πρέμνον], besonders von Eichen. Er ist spannenhoch, dem Wurmfarn [πτερίς] ähnlich, etwas haarig, eingeschnitten, aber nicht so fein zerschnitten. Die Wurzel ist haarig, hat Arme wie ein Polyp, und ist so dick wie ein kleiner Finger. Inwendig ist sie grünlich; der Geschmack ist herb und süßlich. Sie dient als Arznei.

Plin. 26, 8, 37. Das Polypodion, welches die Römer filicula [auch filiciola und felicula geschrieben] nennen, hat eine Wurzel wie das Farnkraut [filix, auch felix geschrieben], trägt weder Blüthe noch Samen, u. s. w.

2) Lonchitis-Tüpfelfarn,

Polypodium Lonchitis, Linné (Aspidium Lonchitis, Sw.). — Wächst in Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 3, 152. Es gibt eine Art Lonchitis [λογχῖτις], welche Blätter wie die Hirschzunge [σκολοπένδριον][273]) hat, sie sind aber rauher, größer, tiefer eingeschnitten.

3) Wurmfarn,

Polypodium Filix mas, Linné (Aspidium Filix mas, Sw.). — In Griechenland jetzt selten, πτέρις genannt; — in ganz Nord-Italien häufig, felce maschia, d. h. Farnkraut-Männlein.

Theophr., H. pl. 9, 18, 8. Der Adlerfarn [θηλυπτερὶς] ist vom Wurmfarn [πτερὶς] verschieden.

Diosc. de m. m. 4, 183. Der Wurmfarn [πτερὶς] heißt auch Pterion, Pterineon, Dasyklonon, Anasphoron, Blechnon, Polyrrhizon. Er hat Blätter, aber keinen Stamm, keine Blüthen, keinen Samen. Die Blätter kommen aus einer einzigen ellenlangen Ruthe [μόσχος][274]); sie sind eingeschnitten, federartig ausgebreitet [gefiedert, φύλλα ἀνηπλωμένα ὡς πτέρυξ], haben einen ziemlich unangenehmen

---

die abgefallenen Blätter zurückfassen. — [272]) Sepia Octopodia, Linné.

[273]) Asplenium Scolopendrium, Linné.

[274]) Die Blattrippe ist hier als Ruthe, die Blättchen sind als Blätter betrachtet.

Geruch. Die Wurzel geht an der Oberfläche hin, ist schwarz, ziemlich lang, hat viele Ausläufer, welche etwas zusammenziehend schmecken. Die Pflanze wächst auf Bergen und Felsen. Die Wurzel derselben vertreibt den Bandwurm, wenn man 4 Drachmen mit Honigwasser einnimmt.

Plin. 27, 9, 55. Es gibt 2 Arten von filix, aber beide haben weder Blüthe noch Samen; die Griechen nennen die eine Art Pteris oder Blechnon [auch blachnon geschrieben]. Aus Einer Wurzel kommen mehrere Pflanzen [plures filices] hervor, die über 2 Ellen lang werden und nicht stark riechen. Diese Art hält man für die männliche Pflanze[275]. — Die andre Art heißt bei den Griechen Thelypteris[276], auch Nymphaia Pteris. Die Thelypteris steht einzeln, ist nicht buschig, aber kürzer, weicher, dichter, die Blätter haben über der Wurzel eine Rinne. Die Wurzel beider Arten macht die Schweine fett, die Blätter beider sind an den Seiten gefiedert [folia lateribus pinnata], und daher kommt der griechische Name[277]. Beide Arten haben lange, schräg wachsende Wurzeln[278], welche, besonders getrocknet, schwarz sind. Man muß sie in der Sonne trocknen. Sie wachsen überall, vorzugsweis auf kaltem Boden. Sie müssen beim Untergang der Vergilien gegraben werden. Erst nach Verlauf von 3 Jahren sind sie brauchbar, weder früher noch später. Mit Honig gemischt führen sie den Bandwurm ab, mit süßem Wein 3 Tage lang genossen die andren Eingeweidewürmer. Dem Magen thun sie durchaus nicht gut. Man braucht sie auch, weil sie Wanzen und Schlangen vertreiben, an verdächtigen Orten als Streu.

4) Adlerfarn,

Pteris aquilina, Linné. — Jetzt in Griechenland der häufigste

[275]) Wurmfarn. — [276]) Die Beschreibung des Plinius geht jedenfalls auf den Adlerfarn, Pteris aquilina, Linné.

[277]) Πτερόν, Flügel, Feder.

[278]) Die Pteris aquilina hat eine kurze, gerade hinab gehende Wurzel; dagegen hat das Farnkraut-Weiblein, Polypodium Filix femina, Linné, (Aspidium Filix f., Sw.), eine solche wie der Wurmfarn. Da nun das Farnkraut-Weiblein in ganz Italien eben so häufig ist wie der Adlerfarn, und da es jetzt in Italien felco femina heißt, der Adlerfarn aber nicht, so läßt sich wohl denken, daß Plinius hier die Wurzel des Farnkraut-Weibleins in Gedanken gehabt.

Farn, πτέρις genannt. — In ganz Italien nicht selten, felce imperiale, felce maggiore. — Er ist jedenfalls die thelypteris des Plin. 27, 9, 55; die Thelypteris des Dioskorides 4, 184 möchte wohl das Farnkraut-Weiblein, Polypodium Filix femina, Linné, sein.

5) Eichen-Tüpfelfarn,

Polypodium Dryopteris, Linné. — In den Gebirgen Nord-Italien's nicht selten. — Kann sehr gut die Dryopteris [δρυοπτερίς] des Diosc. 4, 186 sein, eben so die des Plin. 27, 9, 48.

6) Hirschzunge,

Asplenium Scolopendrium, Linné (Scolopendrium officinarum, Swartz). — Im griechischen Gebirge nicht selten, jetzt γλῶσσα; — in Nord-Italien auf Bergen und in der Ebne, jetzt lingua cervina, fillitide genannt.

Theophr., H. pl. 9, 18, 2. [Σκολοπένδριον.]

Nicander, Ther. v. 684. [Σκολοπένδρειον.]

Diosc. de m. m. 3, 111. Die Hirschzunge [φυλλῖτις] hat Blätter wie Ampfer [λάπαθον], aber gestreckter, mit frischerem Grün, sechs oder sieben zusammen; sie sind auf der Vorderseite glatt, auf der Hinterseite liegen wurmförmige Streifen, die einander nicht berühren. Die Pflanze wächst an schattigen Stellen und in Parks. Sie schmeckt herbe, hat weder Stamm, noch Samen, noch Blüthe. Dient zu Arznei.

7) Brauner Streifenfarn,

Asplenium Trichomanes, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt πολυτρίχι; — in ganz Italien häufig, noch jetzt tricomane genannt.

Theophr., H. pl. 7, 14, 1. Das Trichomanes [τριχομανὲς] hat einen Stamm [καυλὸς][279] wie das Frauenhaar [ἀδίαντον μέλαν][280], und viele kleine, einander gegenüber stehende Blätter. Die Wurzel fehlt. Es liebt den Schatten.

Diosc. de m. m. 4, 135. Das Trichomanes heißt auch Adianton [ἀδίαντον], wächst mit diesem[281] an gleichen Orten, ist

[279]) Blattrippe. — [280]) Adiantum Capillus Veneris, Linné.

[281]) Dem Adianton, Frauenhaar.

dem Wurmfarn [πτερὶς] ähnlich, aber klein, glatt; die Blätter stehn in einer Doppelreihe der Länge nach am Stamm, einander gegenüber, sind linsenförmig [φακοειδής]; der Stamm[282]) selbst ist dünn, glänzend, dunkelfarbig, schmeckt zusammenziehend. Es scheint dieselben Kräfte zu haben wie das Frauenhaar.

Plin. 27, 13, 111. [Trichomanes.]

8) Ceterach,

Asplenium Ceterach, Linné (Ceterach officinarum, Willd.; Gymnogramma Ceterach, Sprengel). — In Griechenland sehr häufig, jetzt σκροπίδι, σκορπίδι, χρυσόχορτον; — in ganz Nord-Italien ebenfalls häufig, jetzt cetracea und erba dorata genannt.

Diosc. de m. m. 3, 141. Der Ceterach [ἄσπληνον] heißt auch Skolopendrion, Splenion, Hemionion, Pteryx, Lonchitis, Asplenos, Phrygia, Phrygitos, Philtrodotes, bei den Propheten Wieselblut [αἷμα γαλῆς]. Er hat Blätter, welche dem Thier, welches Skolopender heißt, ähnlich sind, und deren kommen mehrere rings aus Einer Wurzel. Er wächst auf Felsen und schattigen Steinmauern. Der Stamm fehlt, eben so die Blüthe und die Frucht. Die Blätter sind eingeschnitten wie bei'm Gemeinen Tüpfelfarn [πολυπόδιον], unten ziemlich braungelb und haarig, oben grün. Die Pflanze dient zu Heilzwecken, muß aber, wie man behauptet, in einer mondlosen Nacht gegraben werden.

Plin. 25, 5, 20. Zur Zeit des Achilles hat Teukros die Pflanze[283]) entdeckt, die nach seinem Namen Teukrios genannt worden; sie heißt auch hemionios. Sie treibt viele binsenartige Stämme, hat kleine Blätter, wächst an rauhen Stellen, schmeckt herbe, hat weder Blüthe noch Samen. Sie heilt die Milz, und Dies ist bekanntlich auf folgende Art entdeckt worden: Es waren zufällig Eingeweide auf sie geworfen worden, und da hatte sie sich an die Milz gehängt und diese verzehrt; daher hat sie denn auch den Namen splenion[284]). In Schweinen, welche Wurzeln des Splenion's gefressen haben, soll sich keine Milz finden.

Plin. 27, 5, 17. [Asplenum, hemionion.]

---

[282]) Blattrippe. — [283]) Den Ceterach.

[284]) Von splen, Milz, die sie aber schwerlich verzehrt.

9) Frauenhaar,

Adiantum Capillus Veneris, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt πολυτρίχι; — in Hügel- und Berggegenden Nord-Italien's ebenfalls häufig, an Größe und Gestalt der Blättchen sehr verschieden; heißt jetzt adianto, capelvenere.

Theophr., H. pl. 7, 14. Das Frauenhaar [ἀδίαντον] hat die Eigenschaft, daß seine Blätter nicht naß werden, wenn man sie in's Wasser steckt, und heißt deswegen Adianton[285]). Man unterscheidet zwei Arten, das weiße und schwarze. Beide werden, mit Oel abgerieben, gegen das Ausfallen der Haare gebraucht. Sie wachsen vorzugsweis an feuchten Stellen.

Nicander, Ther. v. 846. [Ἀδίαντον.]

Diosc. de m. m. 4, 134. Das Frauenhaar [ἀδίαντον] heißt auch Polytrichon, Kallitrichon, Trichomanes, Ebenotrichon. Seine Blättchen [φυλλάριον] sind denen des Koriander's ähnlich, am Ende gespalten; die Stämmchen [ῥαβδίον] sind schwarz, sehr fein, spannenhoch, glänzend; es ist weder ein eigentlicher Stamm [καυλός], noch Blüthe, noch Frucht vorhanden. Die Wurzel ist unbrauchbar. Man benutzt die Pflanze vielfach als Arznei, mischt sie auch in's Futter der Haushähner und Wachteln, um sie kampflustiger zu machen. Auch pflanzt man sie um die Schafställe, um das Gedeihen der Schafe zu fördern. Wild wächst sie an schattigen Stellen, auf feuchten Mauern, an Quellen.

Plin. 21, 16, 60; 22, 21, 30. Das Frauenhaar [adianton] grünt im Sommer, welkt im Winter nicht, paßt auch recht gut zur Zierde der Gärten. Man nennt es auch Kallitrichon, Polytrichon, weil es schöne und viele Haare zu erzeugen vermag, auch färbt es die Haare. Zu diesen Zwecken wird es mit einer Mischung von Wein, Sellerie [apium] und Olivenöl gekocht. So verhindert es auch das Ausfallen schon vorhandner Haare. Man unterscheidet die hellere Sorte von der kürzeren dunkelfarbigen, nennt auch die größere Trichomanes. Die Römer nennen es auch, weil es auf Felsen wächst, saxifraga[286]), u. s. w.

---

[285]) D. h. was nicht benetzt werden [διαίνεσθαι] kann.

[286]) Steinbrech.

c. Familie Laubmoos-Pflanzen, Musci.

Von den hierher gehörigen Pflanzen finden wir in den Schriften der Alten nicht eine einzige näher bezeichnet. Jetzt nennt sie der Deutsche im Allgemeinen Moos, der Grieche μοῦσκλα, der Italiäner muschio und musco; die alten Lateiner nannten sie muscus, wie wir z. B. aus folgenden Stellen ersehn: Horat., Epist. 1, 10, 7: mit Moos bedeckte Steine; — Ovid., Metamorph. 8, 563: die feuchte Erde war mit weichem Moose bedeckt; — Silius Ital. 15, 778: Grotten, die mit grünem Moose ausgekleidet sind. — Varro de r. r. 1, 9, 5 spricht von moosigen Wiesen [muscosa prata]; — Colum. de r. r. 2, 18, 2 spricht ebenfalls von moosigen Wiesen [situ vetustatis obducta prata], und räth, das alte Moos wegzukratzen [veterem muscum eradere], oder es mit Heusamen aus der Scheuer oder mit Mist zu bedecken, oder öfters mit Asche zu bestreuen, welche das Moos tödtet [muscum enecare]. — Columella 4, 24, 6 läßt das Unterende des Weinstocks vom Moose befreien; eben so Pallad. 3, 12, 4. — Colum. 11, 2, 42 läßt Stecklinge mit Moos bedecken, um sie vor der Sonne zu schützen. — Pallad. 3, 18, 1 läßt die zu versetzenden Olivenbäume kurz schneiden, die Wunde mit Lehm verstreichen, und um diesen Moos binden.

Wie der Deutsche unter dem Namen Moos oft auch die Flechte versteht, und z. B. die Isländische Flechte isländisch Moos nennt, so bedeutet z. B. auch bei Cato 6, 2 muscus eine an Bäumen wachsende Flechte.

d. Familie Flechten-Pflanzen, Lichenen.

Auch von den bei alten Schriftstellern genannten Flechten läßt sich keine einzelne mit Sicherheit bestimmen. Jetzt nennt der Grieche die Flechten im Allgemeinen δενδρομαλλιά (Fraas, Synopsis, p. 317); der Italiäner nennt die krustenförmig an Steinen wachsenden Flechten rogna de sassi, die buschig wachsenden Flechten muscio.

Theophrast sagt 3, 8, 6: „Was Einige Phaskon [φάσκον] nennen, hängt wie Lappen an der Ziegeneiche [αἰγίλωψ], ist eisgrau, bis ellenlang, kommt aus der Rinde der oberen Zweige, aber nicht wie die Eichel aus den Endspitzen, auch nicht aus Knospen. An der Korkeiche [ἀλίφλοιος] wachsen eben solche Lappen, sie sind

aber schwarz und kurz." — Die Flechte an den Ziegeneichen, welche Theophrast hier beschreibt, ist offenbar die Haarflechte, Parmelia plicata, Sprengel (Lichen plicatus, floridus, hirtus, barbatus, articulatus; Usnea plicata etc., Acharius). Sie ist, wie Sibthorp berichtet, an verschiednen Bäumen Griechenland's heimisch. — Die schwarze Flechte, welche Theophrast an Korkeichen angibt, kann die Mähnenflechte, Parmelia jubata, Achar. (Lichen jubatus, L., Alectoria jubata, Achar.) sein. Sie ist fast schwarz, hat zahlreiche fadenförmige, hängende Zweige, findet sich in Griechenland und Italien. Auch Parmelia plicata, Sprengel, ist in Italien sehr gemein, und wird musco arboreo genannt.

Dioskorides sagt de m. m. 1, 20: „Das Bryon [βρύον], welches auch Splachnon [σπλάγχνον] heißt, wächst auf verschiednen Bäumen; das beste und wohlriechendste ist weiß, das schwärzliche ist schlechter." — Hier sind wohl die großen, buschigen Flechten im Allgemeinen gemeint. — Diosk. spricht ferner 4, 53 von Flechten [λειχήν, auch βρύον genannt], welche an nassen Felsen wachsen und als Arznei dienen. — Welche Art oder Arten er meint, ist nicht zu bestimmen.

Bei Plinius 12, 23, 50 sind unter dem Namen sphagnos und bryon an Bäumen wachsende Flechten gemeint, namentlich sagt er: „es gibt unter diesem Namen eisgraue, an den Bäumen hängende Haarbüschel, vorzugsweis an der Eiche [quercus]; sie haben einen guten Geruch. Es gibt auch röthliche von geringerem Werth und schwarze vom geringsten. Auch die auf Inseln und Felsen wachsenden sind werthlos. — 16, 8, 13 heißen die an der Ziegeneiche wachsenden Haarflechten „trockne Lappen", die von moosigen Haarbüscheln eisgrau sind, ellenlang herabhängen, und so gut riechen, daß man sie unter Salben thut [panni arentes, muscoso villo cani, dependentes cubitali magnitudine, odorati, inter unguenta]." — Plin. 17, 24, 37, §. 223 u. 225. „Flechten [scabies] sind ein Uebel, das alle Bäume gemein haben. Sie entstehn von zähem Thau." — 23, 7, 69. „An zahmen Pflaumenbäumen zeigt sich oft eine Verunreinigung [limus arborum], welche die Griechen lichen nennen, und die man gegen Hautübel braucht." — 24, 6, 17. „Sphagnos, sphacos, bryon." — 26, 4, 10. „Gegen das Hautübel, welches Flechte [lichen] heißt, hält man

diejenige Pflanze für das beste Mittel, welche ebenfalls Flechte [lichen] heißt und von der Aehnlichkeit mit der Hautflechte oder von ihrer Wirkung den Namen hat. Die Flechten wachsen an Steinen und Felsen, und sind entweder blattartig, oder bilden nur eine Art Rinde, wie dasjenige Moos [muscus][287]), welches zum Stillen der Blutungen u. s. w. gebraucht wird.

Die Lackmus-Flechte,

Parmelia Roccella, Acharius (Lichen Roccella, L.; Roccella tinctoria, Achar.), müssen wir hier noch besonders abhandeln. Diese Flechte bildet, sich in fadendünne Spitzen theilend, grünliche und bräunliche Büsche von 3 Zoll Länge, wächst an den vom Meere bespülten Felsen der griechischen und Kanarischen Inseln, wird jetzt mehr von den letzteren geholt, ist aber früherhin vorzugsweis und in großer Menge von den griechischen Inseln geholt worden, und, wie es scheint, durch den zu starken Verbrauch daselbst selten geworden. Sie wächst nicht bloß über dem Wasserspiegel, sondern auch, und zwar vorzugsweis, bis zu der Tiefe unter ihm, daß sie durch Taucher hervorgeholt werden muß. — Die Alten nannten sie eben so wie die andren Meeresgewächse φῦκος und fucus.

Wir kennen heut zu Tage durchaus keinen von Pflanzen, die im Wasser des Mittelmeeres wachsen, in Handel und Gebrauch kommenden Färbestoff, den der Lackmus-Flechte ausgenommen. Sie gibt, je nach der Behandlung, rothe oder blaue Farbe. Bei den Alten ist sie nicht näher beschrieben, jedoch ist sie jedenfalls für das färbende φῦκος, fucus des Mittelmeeres zu halten.

Ueber die von der Lackmus-Flechte stammende Farbe ist noch Folgendes zu bemerken: Sie ist roth, wenn bei der Bereitung eine Säure eingewirkt und vorgeherrscht hat; sie ist blau, wenn eine chemische Basis, z. B. Ammoniak, Kali, Natron, eingewirkt hat. — Roth mit Lackmus gefärbtes Zeug bekommt sogleich blaue Flecke, wenn eine chemische Basis daran gespritzt wird, nimmt auch schon die blaue Farbe durch Einwirkung von Stoffen an, die aus Säure und Basis zusammengesetzt sind, in welchen aber die Basis so zu sagen vorherrscht. Zu diesen letztgenannten Stoffen gehört die aus Kohlensäure und Natron zusammengesetzte Soda, mit

[287]) Flechte.

welcher die Alten viel zu thun hatten, namentlich auch wuschen. — Umgekehrt wird blau gefärbtes Zeug, wenn eine Säure einwirkt, augenblicklich roth. — Wir nennen eine solche veränderliche Farbe unächt, und daß die Lackmusfarbe der Alten ebenfalls unächt war, zeigen gar manche in ihren Schriften vorkommende Andeutungen. Hierzu kam der Umstand, daß man sich mit rother Lackmusfarbe schminkte, und da das Schminken als Betrug betrachtet werden kann, so finden wir, daß fucum facere geradezu so viel heißen kann, als „Einem blauen Dunst vormachen". So bei Q. Cicero de petitione consulatus 9: „Si eum, qui tibi promiserit, fucum, ut dicitur, facere audieris." — Bei Cicero de amicitia 25: „Secernere fucata et simulata a sinceris et veris." — Cicero, Att. 1, 18: „merces fallaces et fucosä."

Wir betrachten nun erst die Stellen, welche bei Naturforschern, sodann einige, die bei andren Schriftstellern vorkommen:

Theophr., H. pl. 4, 6, 5. Der Seetang [Lackmus, *πόντιον φῦκος*], welchen die Schwammtaucher [*σπογγιεὺς*] aus dem Meere heraufbringen, wächst auch auf Kreta reichlich und schön an den Felsen des Strandes. Mit diesem färbt man nicht allein Bänder, sondern auch Wolle und Kleider. So lange die Farbe noch frisch ist, übertrifft sie die der Purpurschnecke bedeutend an Schönheit.

Plin. 13, 25, 48; 26, 10, 66. Wie in den Meeren verschiedne Arten von Tang, den die Griechen phycos nennen, wachsen, so wächst auch eine Art an den Felsen Kreta's; sie wird gebraucht, um purpurroth zu färben, und wächst, wie der Badeschwamm, am besten an der Nordseite.

Plin. 32, 6, 22. Die auf Kreta wachsende, schon erwähnte Tang-Art [alga maris] gibt der Wolle eine Farbe, die man nicht wieder herauswaschen kann.

Plautus, Most. 1, 3, 118. Vetulä, quä vitia corporis fuco occulunt.

Horat., Carm. 3, 5, 28. Neque amissos colores Lana refert medicata fuco.

Ovid., Metam. 6, 222. Tyrio rubentia fuco tergora[288].

Tibullus 4, 2, 15. Cui mollia caris Vellera det fucis bis madefacta Tyrus.

---

[288]) I. e. lanä.

Propertius 2, 14, 27. An, si cöruleo quädam sua tempora fuco Tinxerit, idcirco cörula forma bona est?

Valerius Flaccus 1, 427. Illis Tänario pariter tremit ignea fuco Purpura.

Quintilianus 2, 15. Mangones, qui colorem fuco mentiuntur.

Anmerkung. Daß da, wo die Schminke fucus heißt, jedesmal die rothe Lackmusfarbe gemeint sei, ist durchaus nicht zu behaupten. Wir haben gesehn, daß sich die Alten auch mit der Färbenden Ochsenzunge, Anchusa tinctoria, Linné, schminkten. — Was vom tänarischen, d. h. lakonischen, und vom tyrischen Purpur gesagt ist, gilt entweder ganz oder theilweis dem Safte der Purpurschnecke, wie aus S. 628 meiner „Zoologie der alten Griechen und Römer" zu ersehn. Natürlich konnten die lakonischen und tyrischen Färber auch Lackmusfarbe bereiten. — Daß man beide Farben vereint angewandt, dafür habe ich nirgends einen Beweis finden können.

Bei Plin. 22, 2, 3, „infici vestes scimus admirabili fuco", ist fucus ganz allgemein für rothe Farbe zu nehmen; eben so bei Catullus 64, 49: „Pulvinar Divä Tincta tegit roseo conchyli purpura fuco."

e. Familie Algen-Pflanzen, Algä.

1) Gattung Seetang,

Fucus, Linné. — Im Mittelmeer wachsen über 50 zu dieser Gattung gehörige Arten; die Italiäner bezeichnen sie jetzt mit dem allgemeinen Namen alga.

Bei den alten Schriftstellern ist keine einzige Art deutlich beschrieben.

Ohne Zweifel ist bei ihnen auch der jetzt zur Familie der Najadeen gezählte Wasserriemen, Zostera marina, Linné, hierher gerechnet. Er ist im Mittelmeer häufig, heißt jetzt in Griechenland ϑαλόχορτον und φυκία.

Auch pflanzenartig aussehende Korallen, wie z. B. die Seehaide, Gorgonia placomus, Pall., sind jedenfalls inbegriffen.

Homer., Il. 9, v. 7. Die Stürme wühlen das Meer auf und werfen Massen von Seetang [φῦκος] an's Ufer.

Homer., Il. 23, v. 693. Der Sturm wirft Fische auf das mit Seetang bedeckte Ufer [θῖν' ἐπὶ φυκιόεντι].

Aristot., Hist. anim. 6, 12, 6. Wenn sich der Pontus mit Beginn des Sommers reinigt, so schwimmt der sogenannte Tang [φῦκος] nach dem Hellespont; er ist blaßfarbig, und Einige sagen, er [τὸ φυκίον] sei eine natürliche Blume. Von ihm leben in jenen Gegenden die Austern und kleinen Fische. Einige Leute, die am Meere wohnen, behaupten, daß auch die Purpurschnecke [πορφύρα] von diesem Tang ihre Purpurfarbe [ἄνθος] bekommt.

Theophr., H. pl. 4, 6, 1. Die Gewächse unsres Meeres nennt man Phykos [φῦκος] und Bryon [βρύον]. Es gibt eine Art Phykos, welche breite, bandförmige, grüne Blätter hat, und von Einigen Lauch [πράσον] genannt wird, von Andren Gürtel [ζωστήρ]. Seine Wurzel ist auswendig haarig, inwendig schuppig, verhältnißmäßig lang und dick und der Küchenzwiebel ähnlich [παρομοία τοῖς κρομμυογητείοις][289]). — Das Haarblatt [τριχόφυλλον] ist wie der Fenchel [τὸ μάραθον], nicht grasartig [ποιώδης], sondern blaßgelblich; es hat keinen Stamm, steht aber doch aufrecht, wächst auf Muschelschalen und Steinen, nicht auf weichem Boden.

Im äußeren Meere, ohnweit der Säulen des Herkules[290]), wächst, wie man sagt, ein Tang von ungeheurer Größe, und breiter als die flache Hand. Er wird auch durch die von außen kommende Strömung in's Mittelmeer getrieben. Man nennt ihn Lauch [πράσον][291]). Er wächst so hoch empor, daß er dem Menschen bis zum Nabel reicht. Er soll gegen Ende des Frühjahrs zu wachsen beginnen, im Sommer seine größte Höhe erreichen, im Herbste absterben, und im Winter an's Ufer geworfen werden.

Es gibt auch einen Tang, welcher dem Himmelsschwaden ähnlich ist [φῦκος ὅμοιον τῇ ἀγρώστει][292]); er hat nämlich fast eben solche Blätter, auch eine gegliederte [γονατώδης] Wurzel, die lang

289) Der Beschreibung der Wurzel nach kann der Fucus bulbosus, Huds. (Laminaria bulbosa, Lamour.) gemeint sein.

290) Meerenge von Gibraltar.

291) Ist der Zuckertang, Fucus saccharinus, L. (Laminaria saccharina, Lamour.). Der Stamm wird an 12 Zoll lang, die Blätter können 6 Fuß lang, 8 Zoll breit werden. Er ist im Atlantischen Meere nicht selten. Die Farbe ist olivengrün, mit Braun gemischt.

292) Himmelsschwaden ist Panicum Dactylon, Linné.

ist und seitwärts wächst. Der Stamm ist ebenfalls halmartig [καλαμώδης] wie bei jenem Grase; das Gras ist aber viel kleiner als der Tang [293]).

Die Eiche [δρῦς] und die Tanne [ἐλάτη] wachsen beide in der Nähe des Ufers auf Steinen, sind an diese festgewachsen, ohne eine Wurzel zu haben. Beide haben fleischige Blätter, welche länger und dicker als Tannenblätter, den Früchten der Hülsenfrüchte nicht unähnlich, inwendig aber hohl und leer sind. Beide haben eine röthliche Farbe und werden etwa ellenhoch. Die Weiber gebrauchen die Eiche zum Färben der Wolle [βαφὴ ἐρίων]. Aehnliche und zum Theil größere Gewächse soll es im hohen Meere geben.

Der Weinstock [ἄμπελος] wächst in der Nähe des Strandes und im hohen Meere. Die Feige [συκῆ] ist blattlos, nicht groß, hat eine rothe Rinde. Die Dattel [φοίνιξ] wächst im hohen Meere und ist roth.

Nicander, Ther. v. 845. [Φοινίσσον ἁλὸς φῦκος.]

Cäsar de bello africano 24. Als sich Julius Cäsar an der Küste Afrika's dem Scipio gegenüber gelagert hatte, fehlte es in seinem Lager an Nahrung für Menschen und Vieh; die Reiter wußten aber ihre Pferde dadurch am Leben zu erhalten, daß sie am Ufer liegenden Tang [alga] sammelten, mit süßem Wasser abspülten, und dann den hungrigen Thieren gaben.

Virgil., Ecl. 7, v. 42. [Alga.]

Horat., Od. 3, 17, v. 10. [Alga.]

Diosc. de m. m. 4, 98. Vom Seetang [φῦκος θαλάσσιον] gibt es eine Art die breit, eine andre die länglich und roth, eine dritte die weiß ist, auf Kreta am Ufer wächst, blühend aussieht und unverweslich ist. Zum Arzneigebrauch muß man den Tang verwenden so lange er frisch ist. Man hat geglaubt, die rothe Tangart gäbe den Stoff zur Schminke, welche die Weiber anwenden, allein diese kommt von einer Wurzel, die man ebenfalls Phykos nennt [294]).

Plin. 13, 25, 48. [Phycos, alga, prason, zoster etc.]

Plin. 26, 10, 66. [Phycos thalassion.] — 32, 6, 22. [Alga maris.]

---

293) Hier ist wahrscheinlich Zostera marina, Linné, gemeint.

294) Ist Anchusa tinctoria, Linné, gemeint.

Aelian. de natura animal. 14, 24. Auf den tiefen Sandbänken wächst ein Tang [φῦκος], der so groß ist wie eine Tamariske [μυρίκη], aber eine Frucht trägt, die aussieht wie ein Mohnkopf [μήκων]. Die Frucht ist geschlossen und hart wie eine Austerschale, öffnet sich aber nach der Sonnenwende wie eine Rosenknospe [ῥοδωνιὰ κάλυξ]. Man sieht alsdann zwischen der harten, gelben, äußeren Schale das blaue Innere, welches locker und durchsichtig ist, einer aufgeschwellten Blase gleicht, und ein gefährliches Gift ausfließen läßt. Des Nachts strahlt sie einen feurigen Lichtschein aus; geht aber der Sirius auf, so wird das Gift noch schlimmer. Von dieser Zeit an nennen es alle Leute, welche Wasserjagd betreiben, Pankynion [πανκύνιον]. Bei Nacht kommen die Seehunde, angelockt durch das feurige Licht der Blume, zu der Meerestamariske; das Gift fließt auf sie, wird theils verschluckt, theils durch die Kiemen [205]) eingesogen, und so sind sie alsbald des Todes [206]).

2) Salat-Ulva

(Meersalat), Ulva Lactuca, Linné. — Im Mittelmeer häufig.

Theophr., H. pl. 4, 6, 6. Das Bryon [βρύον] wächst im Meere, ist von dem Tang, der grasartige Blätter hat, verschieden, hat ein grasgrünes, sehr breites, den Salatblättern [θριδακίνῃ] ähnlich sehendes Blatt. Es hat keinen Stamm, treibt aber mehrere Blätter aus derselben Grundlage. Es wächst auf Steinen und Muschelschalen in der Nähe des Ufers.

Diosc. de m. m. 4, 97. [Βρύον θαλάσσιον θριδακῶδες.]
Plin. 27, 8, 33. [Bryon.]

3) Bach-Konferve,

Conferva rivularis, Linné. — Bildet Massen, die aus lauter einfachen, haardünnen, oft mehrere Fuß langen Fäden bestehn, ist in Bächen und Flüssen Nord-Italien's häufig, heißt daselbst noch jetzt conferva, auch lino acquatico (Wasserflachs).

Plin. 27, 8, 45. Eine Eigenthümlichkeit der Alpenflüsse ist die Konferve [conferva], welche ihren Namen von conferruminare [207]) hat. Man könnte sie eher den Badeschwamm [spongia] süßer Wasser, als ein Moos [muscus] oder Gras [herba]

---

[205]) Haben keine Kiemen. — [206]) ? — [207]) Zusammenlöthen.

nennen. Sie bildet einen dichten Pelz und ist röhrenartig. Es ist mir selbst ein Beispiel bekannt, wo ein Mann durch sie geheilt wurde, der einen hohen Baum beschnitten hatte, herabgefallen war, und fast alle Knochen zerbrochen hatte. Man umwickelte ihn sogleich über und über mit der Konserve, und bespritzte diese immer mit Wasser, wenn sie trocken wurde. Nur selten und nur da, wo die Konserve verwelkte, wurde neue umgeschlagen, und so genas der Kranke ganz unglaublich schnell.

4) Badeschwamm,

Spongia officinalis, Linné. — Ist in dem Griechenland umgebenden Meere heimisch, heißt jetzt italiänisch spugna.

Aristoteles, Hist. anim. 1, 1, 8; 5, 14, 2 seqq.; 8, 1, 3; 9, 13. Der Badeschwamm [σπόγγος] kommt in drei Sorten vor, einer lockeren, einer dichten, und einer dritten, welche die Achilleïsche heißt, und die stärkste ist. Diese letztere legt man gern unter die Helme und Beinschienen, damit die darauf fallenden Hiebe weniger klingen. Die härtesten und rauhesten Badeschwämme heißen auch Böcke [τράγος]. Alle wachsen an Felsen oder Ufern im Meere, und ernähren sich von Schlamm, was dadurch erwiesen ist, daß sie immer damit angefüllt sind, wenn man sie holt. Sie sollen auch Gefühl haben, und sich zusammenziehn und fester setzen, wenn man sie losreißen will, oder wenn Wind und Wogen toben. Daran zweifeln übrigens z. B. die Einwohner von Torone. In ihnen stecken immer allerhand kleine Thiere. Nach dem Abreißen wachsen sie aus den Resten wieder bis zur früheren Größe. Die bei Lycien vorkommenden Schwämme sind locker, und erreichen den bedeutendsten Umfang. Im Allgemeinen sind diejenigen am schönsten, welche an den Küsten in beträchtlicher Tiefe wachsen. Unausgewachsen und lebendig sehen sie schwarz aus.

Theophr., H. pl. 4, 6, 10. [Σπογγιά.]

Cicero de nat. d. 2, 55. [Spongia.]

Diosc. de m. m. 5, 137 u. 162. Die Badeschwämme [σπόγγος] werden sowohl frisch als gebrannt gegen äußerliche Uebel gebraucht. — Die Steinchen, welche man in ihnen findet, trinkt man in Wein gegen die Krankheit, welche man den Stein nennt.

Plin. 9, 45, 69; 9, 46, 70. [Spongia.][298])

[298]) Ueber den Kampf der Schwammtaucher gegen Haifische sehe man Seite 521 meiner „Zoologie der alten Griechen und Römer".

Plin. 11, 37, 46; 31, 11, 47.

Lucretius 4, 622. [Spongia.]

Suetonius de Octaviano 85. Oktavianus begann einmal mit großem Eifer, eine Tragödie mit dem Titel „Ajax“ zu schreiben. Wie ihm nun aber die Sache nicht gelingen wollte, wischte er das fertig Geschriebne mit einem Schwamme aus; und wie ihn seine Freunde fragten, „wie es denn mit dem „Ajax“ stände“, antwortete er: „Ajacem suum in spongiam incubuisse“ (sein „Ajax“ sei in den Schwamm gefallen)[299].

Suetonius de Vespasiano 16. Kaiser Vespasian pflegte Denjenigen seiner Finanzverwalter, welche am raubgierigsten waren, absichtlich die besten Stellen zu geben, damit sie recht bald reich würden, worauf er sie verurtheilte und ihr Vermögen in Beschlag nahm. Das Volk sagte, „er brauchte sie wie Badeschwämme [spongia], sorgte dafür, daß sie sich gehörig vollsögen, und quetschte sie dann aus“.

Galen. [Σπόγγος.][300]

f. Familie Schwamm-Pflanzen, Fungi.

Griechenland ist arm an Pflanzen dieser Familie; der allgemeine Name für die Schwämme ist jetzt dort *μανιτάρι*. — In Italien sind sie häufig, und es werden viele gegessen. Der allgemeine Name ist fungo.

Von den Schwämmen kommen vorzugsweis folgende in Betracht:

α) Der Kaiserschwamm (Kaiserling), Agaricus cäsareus, Schäffer (Agaricus aurantiacus, Bulliard; Amanita cäsarea, Persoon). Er ist in den Wäldern ganz Italien's auf Bergen, auf Hügeln, in Ebnen heimisch und eine sehr beliebte, gesunde Speise. Dem Fliegenschwamm sieht er sehr ähnlich, weswegen eine Verwechslung leicht möglich. Der Kaiserschwamm heißt jetzt uovolo, uovolo ordinario, uovolo commune, uovolo rancio, bei Verona bolè, fongo ovo, fongo bolado.

β) Der Fliegenschwamm, Agaricus muscarius, Linné (Amanita muscaria, Pers.). Kommt auf bewaldeten Hügeln Piemont's vor, fehlt in der Lombardei und wahrscheinlich fast im

[299]) Komische Anspielung auf den Ausgang der Ajax-Tragödie, zufolge dessen bekanntlich der Held in sein Schwert fällt.

[300]) Galenus handelt an 8 Stellen vom Badeschwamm.

ganzen übrigen Italien. Er heißt italiänisch nuovolo malefico. nuovolo rosso, novolaccio, tignosa, tignosa dorata.

γ) Der Champignon, Agaricus campestris, L. (Agaricus edulis, Bull.). Auf den Triften Italien's häufig, als Eßwaare sehr beliebt. Heißt jetzt pratajolo, pratolino. — Auch in Griechenland, nach Fraas' Beobachtung, sehr häufig und μανιτάρι genannt, was der allgemeine Name für Schwämme ist.

δ) Der Steinpilz, Boletus edulis, Linné. In mehreren Gegenden Nord-Italien's häufig, ceppatello, ceppatello buono, porcino, ghezzo genannt, in Piemont bolè porcin. Als Eßwaare ebenfalls sehr beliebt.

ε) Der Zunderpilz, Boletus fomentarius, L. (Polyporus fomentarius, Fries; Boletus ungulatus, Bull.). In ganz Italien an Rothbuchen und Eichen häufig; er wird pan cuculio, lingua di faggio u. s. w. genannt; der aus ihm bereitete Zunder heißt esca. — In Griechenland nebst ähnlichen Pilzen, nach Fraas' Beobachtung, nicht selten, ἴσκα und ἴσκα genannt.

ζ) Der Feuerpilz, Boletus igniarius, Linné (Polyporus igniarius, Fries), ist ebenfalls in ganz Italien häufig, heißt lingua cattiva; aus ihm wird ein schlechterer Zunder, esca, bereitet.

η) Der Lärchenpilz, Boletus laricis, Jacquin (Boletus Agaricum, Allion.), wächst an den Lärchenbäumen Piemont's, der Schweizer und Tyroler Alpen, kommt nur als Arzneiwaare in Betracht, und als solche noch bis auf unsre Zeit aus Aleppo und Nord-Rußland bezogen worden. Er heißt noch jetzt in Italien agarico, auch agarico bianco, agarico officinale o di larice; in den Apotheken agaricus albus.

ϑ) Die Morchel, Morchella esculenta, Persoon. In ganz Italien heimisch, spugnolo, sp gnino, spongiole genannt. Beliebte Speise. — In Griechenland nicht gefunden.

ι) Gattung Bovist, Lycoperdon, Linné. Mehrere Arten sind in Italien häufig, und werden jetzt, so lange ihr Fleisch noch frisch und weiß ist, gegessen, jedoch nicht als Leckerbissen. Die kleinen Arten, namentlich der Gemeine Bovist, Lycoperdon gemmatum, Batsch (Lycoperdon Proteus, Birol.), heißen peto de lovo; die großen, wie der Große Bovist, Lycoperdon Bovista, Linné (Bovista gigantoa, Pers.), und der Hasenbovist,

Lycoperdon areolatum, Schäffer (Lycoperdon cälatum, Bull.), heißen vescia, was dem Sinne nach dem Namen peto gleich steht.

x) Die Trüffel, Tuber cibarium, Sibth. (Lycoperdon Tuber, L.). In den Wäldern der nördlichen Hälfte Italien's häufig, sehr beliebt, jetzt tartufo und trifola genannt. — Als Fundorte in Griechenland nennt Fraas die Laubwälder auf dem Cyllene und von Kalavryta, als Namen geben Sibthorp und Fraas ὕδνος und ἴκνος an. — Die Trüffel wollen wir nach den andren eßbaren oder giftigen Schwämmen besonders betrachten.

Theophr., H. pl. 1, 1, 11. Es gibt Pflanzen, wie z. B. die Schwämme [μύκης[301]] und die Trüffel [ὕδνον], die weder Wurzel, noch Stamm, noch Ast, noch Sprosse, noch Blatt, Blüthe, Frucht, Rinde, Mark, Fasern oder Adern haben. Bei andren Pflanzen liegt gerade in den genannten Theilen das Wesentliche. — 1, 5, 3. Der Stamm [καυλὸς] des Schwammes [μύκης] hat keine Knoten, Stacheln, Scheidewände, sondern ist ganz gleichförmig [ὁμαλότητα ἔχει]. — 1, 6, 5. Manche Pflanzen haben gar keine Wurzel, z. B. die Trüffel [ὕδνον], der Schwamm [μύκης], der Bovist [πέζις[302]]. — 3, 7, 6. Aus den Wurzeln der Eiche [δρῦς] und um deren Wurzeln herum wachsen Schwämme [μύκης]; eben so ist's bei andren Bäumen. — Theophr., ed. Gottlob Schneider, Fragm. 4, 3. Die auf Mist wachsenden Schwämme [μύκης] stinken nicht[303].

Nicander, Alexiph. v. 521 seqq. Wenn ein böser, der Erde entsprossener Pilz [ζύμωμα[304]], den man auch Schwamm [μύκης] nennt oder mit andrem Namen belegt, und der im Stande ist, ein Schwellen des Leibes und Beängstigung zu bewirken, über

301) Μύκης und fungus ist als allgemeine Benennung der Schwämme zu betrachten; doch werden einige in der Regel mit besondren Namen bezeichnet, wie die Trüffel, der Lärchenschwamm, Bovist, Kaiserschwamm, Steinpilz.

302) Die πέζις des Theophr. und die pezica des Plin. 19, 3, 14 sind ohne Zweifel die Boviste. In dem Worte πέζις liegt so ziemlich der Klang und wahrscheinlich auch die Bedeutung des jetzigen Namens peto und vescia.

303) Die von Theophr., H. pl. 4, 7, 2 erwähnten versteinerten Schwämme [μύκητες ἀπολιθούμενοι] des Erythräischen Meeres sind Korallen.

304) Das Wort ζύμωμα ist wie μύκης als allgemeine Bezeichnung der Schwämme zu betrachten.

der Höhle einer Viper gewachsen ist, so ist das Gift, das er von sich gibt, desto gefährlicher. Hat Jemand von einem solchen Schwamme gegessen, so hilf ihm mit Rettig [ῥάφανος] oder Raute [ῥυτή] oder Grünspan [χαλκοῖο πάλαι μεμορῃότος ἄνθῃ].

Horat., Satir. 2, 4, v. 20. Die Champignons sind die besten Schwämme; andren darf man nicht recht trauen. [Pratensibus optima fungis Natura est, aliis male creditur [305].]

Celsus de medicina 5, 27, 17. Hat Jemand giftige Schwämme [fungus inutilis] gegessen, so muß er Seifenkraut [radicula] entweder mit Wasser und Essig, oder mit Salz und Essig verzehren. Uebrigens ist man im Stande, die giftigen von den guten schon nach ihrem Ansehn zu unterscheiden, auch kann man sie eßbar machen, wenn man sie entweder in Olivenöl, oder mit Zusatz eines Birnenzweiges kocht.

Diosc. de m. m. 1, 109. Manche Leute behaupten, man könne dadurch, daß man klein gestoßne Rinde von Weiß- und Schwarzpappeln [λεύκη καὶ αἴγειρος] auf gedüngte Beete streue, das ganze Jahr von diesen eßbare Schwämme [μύκης] erhalten.

Diosc. de m. m. 3, 1. Der Lärchenpilz [ἀγαρικὸν] soll die Wurzel einer Art Silphium [σίλφιον] [306]) sein; aber seine Oberfläche ist nicht so dicht wie beim Silphium, sondern besteht aus einer mehr lockeren Masse. Es gibt übrigens eine männliche und eine weibliche Sorte; man nennt nämlich diejenige weiblich, welche inwendig [ἐντὸς] gerade Fasern [κτηδὼν] hat [307]). Die männliche Sorte erkennt man daran, daß sie runder und in allen Theilen fester verwachsen ist. Beide haben denselben Geschmack; anfangs ist er süß, bald darauf, wenn er sich im Munde verbreitet, bitter [308]).

---

[305]) Auf Wiesen wächst kein allgemein bekannter und als Eßwaare beliebter Schwamm als der Champignon; er muß also gemeint sein. Er heißt noch jetzt in Italien pratajolo und pratolino, was Beides so viel wie pratensis fungus bedeutet; auch das französische Wort champignon soll bedeuten, daß er nicht im Walde, sondern im Freien wächst.

[306]) Jetzt Thapsia Silphium, Viv.

[307]) Es ist hier bei dem Worte κτηδὼν durchaus nicht an die Lamellen der Gattung Agaricus, Linné, zu denken; es sind jedenfalls die Fasern gemeint, welche jeder Lärchenschwamm innerlich zeigt; sie sind mit Holzfasern zu vergleichen, und diese heißen im Griechischen κτηδών.

[308]) Dieser Geschmack ist am Lärchenpilz sehr charakteristisch, und man sieht

Manche sagen, dieses Gewächs sei die Wurzel einer Pflanze; Andre aber, es wachse gleich Schwämmen [μύκης] an Baumstämmen [ἐν τοῖς στελέχεσι τῶν δένδρων], wo diese angefault sind. Es wächst im sarmatischen Agaria, auch im asiatischen Galatien und in Cilicien an Cedern [κέδρος], läßt sich leicht zerreiben. Es wird gegen vielerlei Uebel als Arznei eingenommen.

Diosc. de m. m. 4, 83. Die Schwämme [μύκης] sind entweder eßbar oder giftig. Sie werden aber durch verschiedne Ursachen giftig, nämlich wenn sie neben verrosteten Nägeln, oder verfaulten Lumpen, oder Schlangenhöhlen, oder neben Bäumen wachsen, deren Früchte schädlich sind. Auch haben die giftigen Schwämme einen schleimigen Ueberzug, und faulen, wenn man sie ausreißt, schneller als eßbare [309]). Diejenigen Schwämme, auf welche das Gesagte nicht paßt, geben eine wohlschmeckende Suppe, schaden jedoch, wenn sie in allzu großer Menge verzehrt werden, und können selbst die Cholera [χολέρα] bewirken. Als Gegenmittel trinkt man Olivenöl und Soda, oder Asche mit einer aus Salzwasser und Essig bestehenden Brühe, oder eine Abkochung des Thymbra-Saturei [θύμβρα], oder Dosten [ὀρίγανον], auch trinkt man in Essig aufgelösten Hühnermist, oder verzehrt viel Honig. Die eßbaren Schwämme sind zwar nahrhaft, aber schwer zu verdauen.

Plin. 16, 8, 11. Um die Wurzeln der Eichen wachsen die Kaiserschwämme [boletus] und Steinpilze [suillus], diese erst neu in Mode gekommenen Leckerbissen [310]). Die unter Stieleichen [quercus] wachsenden sind die besten; die unter Steineichen [robur], Cypressen und Pinien [pinus] aber schädlich.

---

aus dessen Angabe um so mehr, daß erstlich dieser Schwamm gemeint ist, und daß zweitens nur verschiedne Sorten unter dem männlichen und weiblichen Pilze zu verstehn. Der Schwamm kommt an Gestalt, Größe, Farbe u. s. w. sehr verschieden vor. — Man bezog ihn schon damals aus dem jetzigen Rußland [Σαρματική.]

309) Weder die angegebnen Ursachen, noch die angegebnen Kennzeichen sind richtig.

310) Sowohl den Kaiserschwamm als den Steinpilz findet man noch jetzt in Italien vorzugsweis in Eichenwäldern. — Wir haben schon gesehn, daß der Kaiserschwamm noch jetzt bei Verona bolò und fongo bolado heißt, was offenbar das alte Wort boletus verstellt; und daß der Steinpilz jetzt porcino heißt, was dieselbe Bedeutung hat wie suillus (Saupilz).

Plin. 16, 8, 13. Der Lärchenschwamm [agaricum] wächst vorzugsweis an den Eichen [glandiferä arbores] Gallien's[311]). Es ist ein weißer, wohlriechender[312]), gegen Gifte wirksamer Schwamm, der hoch auf Bäumen wächst und bei Nacht leuchtet. Deswegen sucht und holt man ihn zur Nachtzeit[313]).

Plin. 16, 40, 77. Trockner Schwamm [fungus] und trockne Blätter geben den Zunder [fomes], mit welchem man Feuer auffängt.

Plin. 19, 3, 14. Zu den Schwämmen [fungus] gehören auch diejenigen Gewächse, welche die Griechen pezicä nennen; sie haben weder Wurzel noch Stamm [pediculus][314]).

Plin. 22, 22, 46. Unter die Speisen, die man oft auf gut Glück verzehrt, möchte ich wohl die Kaiserschwämme [boletus][315]) rechnen. Sie sind jedenfalls eine vortreffliche Speise, aber sind auch schon zu einem entsetzlichen Verbrechen benutzt worden, indem der Kaiser Tiberius Claudius durch Gift um's Leben gekommen ist, welches seine Gemahlin Agrippina unter ein Gericht solcher Schwämme gemischt hatte. — Manche Giftschwämme erkennt man an ihrer verwaschenen Röthe [dilutus rubor][316]), ihrem widrigen Anblick[317]), ihrem inneren Blauwerden [lividus intus color][318]), ihren Rissen [rimosa stria][319]), dem blassen Rand [pallidum per ambitum la-

311) Sollte heißen: „an den Lärchen". — Daß auf den Gebirgen der französischen Dauphiné die Lärchenschwämme reichlich an Lärchen wachsen, bezeugt Chorier in der Hist. Delph. l. 1, p. 58, und Johannes Harduin bezeugt, daß der Lärchenschwamm dort auch bis auf unsre Zeit den Namen agaric behalten hat.

312) Frisch riecht er wie frisches Mehl.

313) Er leuchtet nicht.

314) Sind die Bovlste, Lycoperdon, Linné. S. Anm. 302.

315) S. Anm. 310.

316) Paßt auf den Speiteufel, Agaricus integer, Linné (Agaricus emeticus, Schäffer). Er heißt in Italien rossola, ist dort sehr häufig, erregt genossen sehr üble Zufälle.

317) Kann sich auf den in Italien heimischen und als giftig gefürchteten Pantherschwamm, Agaricus pantherinus, Decand., auf den dort vor allen gefürchteten Knollen-Blätterschwamm, Agaricus phattoïdes, Fries, welcher zuweilen oben grünlich oder bräunlich aussieht, vorzüglich aber auf den dort häufigen Hexenpilz, Boletus luridus, Schäffer, beziehn.

318) Bezieht sich jedenfalls auf den Hexenpilz und seine nächsten Verwandten.

319) Die meisten fleischigen Schwämme können an der Oberfläche des Hutes

brum]. — Alle diese Kennzeichen finden sich an manchen Giftschwämmen nicht; es gibt auch trockne, den ächten Kaiserschwämmen ähnliche, mit weißen, tropfenartigen Flecken, welche von der den Schwamm umgebenden Haut stammen [veluti guttas in vertice albas ex tunica sua gerunt]. Der Schwamm steckt nämlich, wenn er jung ist, in einer Hülle [volva], wie die Dotter im Ei [320]. — Am jungen Kaiserschwamm [infans boletus] ist auch die Hülle sehr schmackhaft. Sie platzt erst, wenn der Schwamm aus der Erde kommt, und verschwindet, wenn er höher wächst, in die Masse des Stammes [pediculus] [321].

Der Stoff, woraus die Schwämme entstehn, liegt im Lehm, in der Gährung der feuchten Erde oder der Eichenwurzeln [radix glandifera]. Erst zeigt sich nur ein klebriger Schaum, dann eine Art Haut; endlich kommt der Schwamm selbst hervor.

Diejenigen Schwämme sind giftig und ganz zu verwerfen, bei denen zur Zeit, wo sie entstanden, ein Schuhnagel, oder rostiges Eisen, oder ein faulender Lumpen gelegen hat; der Schwamm zieht dann gleich den fremden Saft und Geschmack an sich und verarbeitet ihn zu Gift. Ob aber jene Dinge bei dem Schwamme gelegen, kann nur Derjenige wissen, welcher ihn sammelt. Auch aus andren Dingen ziehen die Schwämme Gift; ist z. B. die Höhle einer Schlange neben ihnen, und das Thier haucht sie, während sie sich entfalten, nur an, so nehmen sie gleich das Gift in sich auf. So lange sich die Schlangen noch nicht verkrochen haben, muß man daher vorsichtig sein. — Das Entstehen und Vergehen der Kaiserschwämme [boletus] beschränkt sich auf die Zeit von 7 Tagen.

Plin. 22, 23, 47. Die Schwämme [fungi] haben eine zähere Natur als die Boleten, und bilden viele Arten; übrigens entstehen sie nur aus dem gährenden Safte [pituita] der Bäume [322].

Risse bekommen, wenn Dürrung nach nassem Wetter eintritt. Diese Ritzen beweisen immer, daß der Schwamm nicht mehr frisch ist, wobei auch ein sonst guter durch vorgerücktes Alter schädlich sein kann.

[320] Die ganze Beschreibung bezeichnet den Fliegenschwamm sehr deutlich.

[321] Aus dieser Beschreibung erhellt ganz sicher, daß der Kaiserschwamm der boletus der Alten ist.

[322] Hier ist wohl nicht bloß an den Stamm, an welchem theils vortreffliche eßbare, theils hitzige Schwämme wachsen, sondern auch an die Wurzeln zu denken, welche, wie wir eben gesehn, 22, 22, 46 expreß genannt sind.

Am sichersten kann man diejenigen essen, welche eine rothe Oberhaut haben, aber dunkler roth als beim Kaiserschwamm [boletus][323]; dann die schneeweißen, deren Stamm [pediculus] dem Apex auf der Mütze des Flamen ähnlich sieht[324]; drittens die Steinpilze [suillus], welche aber am leichtesten zu Vergiftungsversuchen gebraucht werden [venenis accommodatissimi][325]. So sind noch vor kurzer Zeit ganze Familien und ganze Tischgesellschaften um's Leben gekommen, so Annäus Serenus, Oberst bei der Garde Nero's, so Tribunen und Centurionen. Wie ist es möglich, daß Jemand sich nach einer so gefährlichen Speise kann gelüsten lassen? Manche haben die Schwämme nach den Bäumen, bei denen sie wachsen, als eßbar oder giftig unterscheiden wollen; aber dieser Unterschied kann Denen nicht helfen, die von fremden Leuten gesammelte Schwämme kaufen. Alle giftigen Schwämme sehen bläulich aus, und sie sind für desto giftiger zu halten, je ähnlicher der Saft des Baumes, bei dem sie gewachsen, dem des Feigenbaums ist.

In manchen Fällen können Schwämme auch als Heilmittel gebraucht werden. So glaubt Glaucias, die Kaiserschwämme [boletus] seien magenstärkend. Die Steinpilze [suillus] werden mit einer Binse durchstochen, aufgehängt, getrocknet, und kommen so von Bithynien aus in Handel. Sie werden gegessen, um Rheumatismen des Unterleibes zu heilen, dienen auch äußerlich gegen Fehler der Haut. — Ich will hier ferner noch einige allgemeine Bemerkungen

[323]) Hier kann der in Italien wachsende und dort sehr gern gegessene Agaricus alutaceus, Fries, gemeint sein, welcher jetzt rossola buona di gambo lungo, rossola mezzara, und bei Verona fungo rossetto heißt; oder der ebenfalls in Italien wachsende und beliebte Agaricus Russula, Schäffer.

[324]) Der Apex [apex] auf der Mütze desjenigen Priesters, welcher flamen hieß, war, wie aus Servius ad Virgil. Aen. 10, 270, und aus Festus beim Worte albogalerus zu ersehn, ein mit Wolle umwundenes Olivenzweiglein. — Plinius spricht hier offenbar vom Champignon, dessen Stamm den zarten weißen Ring hat.

[325]) Oben hat Plin. 16, 8, 11 die suilli als einen Leckerbissen bezeichnet; hier führt er sie als eine sichere Speise an, fügt jedoch hinzu, „daß sie leicht zu Vergiftung Anlaß geben". Die Ursache dieser Erscheinung ist folgende: sie selbst sind jedenfalls eine sehr gesunde Speise; aber ihre nächsten Verwandten, der Hexenpilz und Satanspilz, können sehr gefährliche Wirkungen hervorbringen, wenn sie statt des Steinpilzes aus Unkenntniß oder aus bösem Willen zubereitet werden.

über die Zubereitung der Schwämme geben, weil sie der einzige Leckerbissen sind, den die vornehmen Leute eigenhändig zubereiten, wobei sie im Voraus in Erwartung des bevorstehenden Genusses ganz selig sind, und die Schwämme mit Bernsteinmessern oder silbernen Messern zerschneiden. — Schädlich sind diejenigen Schwämme, welche beim Kochen härter werden; solche werden unschädlicher, wenn man sie mit Zusatz von Soda tüchtig durchkocht. Auch dadurch schützt man sich vor Gefahr, daß man sie mit Fleisch oder mit Birnenstielen [pediculus piri] kocht. Auch Birnen, welche gleich nach den Schwämmen gegessen werden, sind nützlich; ferner ist Essig ein Mittel, das ihrem Gifte entgegen wirkt.

Plin. 25, 9, 57; 26, 8, 48. Der Lärchenpilz [agaricum] wächst wie ein Schwamm [fungus] an Bäumen der den Bosporus begrenzenden Länder, ist rein weiß, wird als Arznei in Essig genommen, welcher mit Honig gemischt ist. Der in Galatien wachsende gilt für schwächer. Der männliche Lärchenpilz ist dichter und bitterer, verursacht auch Kopfweh; der weibliche ist lockerer, schmeckt anfangs süß und hinterdrein bitter.

Juvenal. 5, 147.

Martial., Epigr. 1, 21. Bist du denn verrückt, Cäcilianus, daß du dich da allein hinsetzest und Kaiserschwämme [boletus] vor den Augen aller Welt verzehrst? — Du bist ein gefräßiges Leckermaul, und ich wünsche dir einen Kaiserschwamm in den Hals, wie ihn Kaiser Claudius gegessen hat.

Martial., Epigr. 3, 60. Ich begreife wahrhaftig nicht, Poetikus, wie du mich zu Tische laden, und doch dabei so grob sein kannst, mir Mießmuscheln [mytilus], an denen ich mir die Lippen zerschneide, mir Steinpilze [suillus], die für die Schweine gehören, mir eine im Käfig krepirte Elster vorzusetzen, während du deinen Bauch mit gemästeten Austern, mit Kaiserschwämmen [boletus] und gefreckten Turteltauben anfüllst.

Martial., Xenia 45. Silber, Gold, Kleider entbehrt das Leckermaul leicht, aber Kaiserschwämme [boletus] wahrhaftig nicht.

Suetonius de Tiberio 42. Kaiser Tiberius gab dem Asellius Sabinus 200,000 Sesterzien für einen Dialog, worin der Kaiserschwamm [boletus], die Beckafige [ficedula], die Auster und die Drossel um den Vorrang stritten.

Sueton. de Claudio 44. Daß Kaiser Claudius vergiftet

worden, ist eine ausgemachte Sache, aber nicht bestimmt, wo und von wem. Manche behaupten, er sei vom Halotus, der alle seine Speisen im Voraus kosten mußte, bei einem Gastmahl, Andre, er sei von seiner Gemahlin Agrippina selbst vergiftet worden, die ihm das Mittelchen in einem Kaiserschwamm [boletus] beigebracht; nach dieser Speise war er nämlich sehr gierig.

Sueton. de Nerone 33. Wenn auch Kaiser Nero nicht an der Vergiftung seines Stiefvaters Claudius geradezu schuld gewesen, so hat er doch jedenfalls darum gewußt. Das leugnete er auch gar nicht, und nannte die Kaiserschwämme [boletus], denn in diesen war das Gift dem Claudius beigebracht worden, eine Götterspeise [Deorum cibus][326]).

Galen. de alim. facult. 2, 69. Unter den Schwämmen [μύκης] haben die Kaiserschwämme [βωλίτης], wenn sie gut gekocht sind, so ziemlich die Eigenschaft der geschmacklosen Speisen[327]); übrigens pflegt man sie nicht ohne Zusatz zu essen, sondern auf allerlei Weise zu würzen. Diese Schwämme machen, wenn man zu viel genießt, schlechte Säfte. Jedenfalls sind sie jedoch von allen die unschädlichsten. Nach ihnen folgen dem Range nach die Champignons [οἱ ἀμανῖται][328]). Der Sicherheit wegen sollte man andre Schwämme gar nicht anrühren, denn es sind schon viele Leute durch sie vergiftet worden. Ich kenne sogar Jemand, der nach dem reichlichen Genuß nicht gehörig gekochter Kaiserschwämme [βωλίτης], die doch für ganz unschädlich gelten, schwere Zufälle, Ohnmacht und kalten Schweiß bekam, und sich nicht eher erholte, als bis er die Schwämme wieder ausgespieen hatte.

Galen. de probis pravisque alim. succis 4 u. 5 (p. 770 u. 785, ed. Kühn). Unter den Schwämmen [μύκης] sollen die Kaiserschwämme [βωλίτης] die einzigen sein, an denen noch kein Mensch gestorben ist, doch haben sie, roh genossen, zuweilen schon die Cholera bewirkt. — Die Leute glauben, in dem Umstande, daß man Schwämme [ὁ μυκήτης] nicht zur Aufbewahrung dörren kann, liege der Beweis ihrer Schädlichkeit.

326) Bezieht sich darauf, daß jeder Kaiser nach seinem Tode als ein Gott betrachtet und verehrt werden sollte, wobei er den Titel Divus führte.

327) Er erklärt diese 6. 64 für sehr nahrhaft.

328) Sie sind, wie wir gesehn, in Griechenland und Italien häufig, und heißen noch jetzt μανιτάρι.

Galen. pro puero epilept. consilium 4 (pag. 368, ed. Kühn). Der Patient muß sich aller schlechten Speisen, wohin die Schwämme [μύκης], ferner die Rüben [γογγυλίς] und andres Wurzelwerk gehören, gänzlich enthalten.

Galen. de simpl. medicam. 6, 5 (p. 813, ed. Kühn). Der Lärchenpilz [ἀγαρικόν].

Galen. de simpl. medicam. 7, 25 (pag. 79, ed. Kühn); 9, 18 (p. 225). Schwamm [μύκης].

Galen. de simpl. medicam. 10, 26 (p. 303, ed. Kühn). Ich habe in Mysien einen Arzt kennen gelernt, welcher Denjenigen, die an Schwammvergiftung litten, Hühnermist eingab, und ich habe dann selbst Versuche mit diesem Mittel angestellt, indem ich den Mist fein zerrieb und in mit Wasser oder mit Honig gemischten Essig that. Die Patienten bekamen, nachdem sie die Mischung getrunken, alsbald Erbrechen und genasen sodann. Dabei ist zu beachten, daß der Mist von frei gehenden Hühnern weit wirksamer ist als von eingesperrten.

Galen. de antidotis 1, 14; Isagoge 14. Lärchenschwamm [ἀγαρικόν].

Galen. de antidotis 2, 7 (p. 140, ed. Kühn). Asklepiades schreibt gegen Schwammvergiftung folgende Mittel vor: Rohen Rettig [ῥάφανος], in Menge zu essen; ungemischten Wein; Lauge aus Asche von Weinreben; Mischung von Soda und Essig; Asche von verbrannter Weinhefen mit Wasser gemischt; Wermuth [ἀψίνθιον] mit Essig; Raute [πήγανον] mit Essig oder bloße Raute.

Athen., Deipn. 2, 56 u. 57 (pag. 231, ed. Schweigh.). Aristias nennt den Schwamm μύκη, Poliochos und Antiphanes nennen ihn μύκης. — Die Schwämme wachsen aus der Erde empor [φύονται οἱ μύκητες γηγενεῖς]; nur wenige von ihnen sind eßbar [ἐδώδιμος], viele bringen Erstickungszufälle hervor, wovon z. B. Epicharmus spricht, wobei er den Schwamm μύκη nennt. — Auch Nikander spricht in seinem Buch über die Landwirthschaft von giftigen [θανάσιμος] Schwämmen und sagt: „Vom Olivenbaum, Granatbaum, der Ilexeiche [πρῖνος], Steineiche [δρῦς] kommen die gefährlichen, heillosen, menschenwürgenden, geschwollenen, kleistrigen Massen der Schwämme [μύκης]." — Ferner sagt Nikander: „Wenn man den Stamm eines Feigenbaums unter Mist legt und mit fließendem Wasser feucht hält, so entstehn an ihm

Schwämme [μύκης], die eine gesunde Nahrung geben“ [329]). Er fügt dann hinzu: „Du kannst dir auch Champignons trocknen [μύκητας ἀμανίτας ἀφεύσαις].“ — Ephippus sagt: „Ich will dich wie ein Schwamm [μύκης] erwürgen.“ — Eparchides erzählt, daß zur Zeit, wo sich der Dichter Euripides auf der Insel Ikarus befunden, dort eine Mutter mit 3 Kindern, nachdem sie giftige Schwämme [θανάσιμος μύκης] gegessen, gestorben sei, und daß Euripides auf dieses unglückliche Ereigniß ein Epigramm gemacht habe.

Athen., Deipn. 2, 59. Diphilus schreibt, die Schwämme seien zwar nahrhaft, aber schwer verdaulich, übrigens gebe es auch viele, die ein tödtliches Gift enthalten, u. s. w.

Geopon. 12, 17, 8. Hat Jemand schlechte Schwämme [βωλίτης φαῦλος] gegessen, so gebe man ihm den Saft von Kohl [κράμβη] ein.

Geopon. 12, 41. Um Schwämme [μύκης] zu bekommen, sägt man eine Schwarzpappel [αἴγειρος] ab, und gießt auf die Schnittfläche des Strunkes in Wasser aufgelösten Sauerteig; so werden alsbald Pappelschwämme [μύκητες αἰγειρῖται] hervorwachsen [330]). Will man aber auch aus der Erde Schwämme [μύκης] haben, so wählt man eine lockre Stelle auf Höhen, wo Rohr [κάλαμος] wächst, häuft dort Reiser und andre brennbare Pflanzentheile an, und setzt sie zu einer Zeit in Brand, wo Regen bevorsteht. Auf dieser Brandstätte werden dann Schwämme wachsen. Kommt kein Regen, wenn der Reisighaufen abgebrannt ist, so ahmt man den Regen durch Begießen mit reinem Wasser nach, bekommt aber dann Schwämme von geringerer Güte.

Geopon. 14, 24. Die Myrtenbeeren sind ein treffliches Mittel gegen giftige Schwämme [θανατοποιὸς μύκης.]

Apicius 5, 1. Die Morchel [spongiolus sive fungulus] [331]).

---

329) Hier sind die in ganz Italien und wahrscheinlich auch in Griechenland an verwesenden Baumstämmen massenweis wachsenden Stockschwämme, Agaricus mutabilis, Schäffer, gemeint. Liebhaber dieser Speise ziehen sie noch jetzt absichtlich an feucht gelegten alten Stämmen. Der Name des Stockschwamms ist heutiges Tages in Italien famigliola buona.

330) Sind die in Anm. 329 genannten Stockschwämme.

331) Daß hier Morcheln gemeint sind, ist daraus zu schließen, daß dieselben noch jetzt in Italien spongiolo heißen. Der Name kommt jedenfalls

Gattung Trüffel,

Tuber, Linné.

Theophr., H. pl. 1, 1, 11; 1, 6, 5; 1, 6, 9. Die Trüffel [ὕδνον] hat weder Rinde noch Mark, weder Fasern noch Adern, — auch keine Wurzel [332]).

Diosc. de m. m. 2, 174. Die Trüffel [ὕδνον] ist eine fast kugelförmige Wurzel ohne Blätter und Stamm, an Farbe gelblich [333]). Man gräbt sie im Frühling, und sie ist roh und gekocht eine gesunde Speise.

Plin. 19, 2, 11. Zu den wunderbaren Dingen hat man jedenfalls die Trüffeln [tuber] zu rechnen; denn sie entstehen und wachsen ganz ohne Wurzel. Sie liegen ganz in der Erde, ohne mit ihr in irgend einem Zusammenhang zu stehn und ohne sie emporzutreiben. Sie haben eine eigenthümliche Rinde, und finden sich meist in trocknem, sandigem Boden unter Gebüsch. Sie erreichen die Größe einer Quitte und die Schwere eines Pfundes. Es gibt zwei Arten, eine sandige, welche den Zähnen schadet [334]), und eine reine. Uebrigens unterscheidet man sie nach ihrer braunrothen und schwarzen und inwendig weißen Farbe. Am höchsten werden die afrikanischen geschätzt. Wie sie entstehen, und ob sie Leben haben, weiß man nicht, wohl aber, daß sie zuletzt verfaulen. Dem gewesenen Präter Lartius Licinius, welcher zu Karthago in Spanien die Rechtspflege verwaltete, ist es, wie ich weiß, vor wenig Jahren begegnet, daß er auf einen Denar, der in eine Trüffel eingewachsen war, so biß, daß sich seine Vorderzähne schief bogen, woraus man auf die Art und Weise, wie die Erde sich zu Trüffeln ballt, schließen kann. Als sicher kann man es jedenfalls ansehn, daß sie entstehn, aber auch als sicher, daß man sie nicht anpflanzen kann.

Plin. 19, 3, 12. Den Trüffeln ähnlich ist das Misy in der Provinz Cyrenaïka; es zeichnet sich durch lieblichen Geruch und

---

daher, weil sie durch ihre vielen Höhlungen Badeschwämmen ähnlich sehn. — [332]) Was Joh. G. Schneider's Ausgabe des Theophrast in 1, 6, 13 noch über die Trüffel enthält, übergehe ich nach den Gründen, die Friedr. Wimmer in seiner vortrefflichen Ausgabe (Theophrasti Historia plantarum, Vratisl. 1842, pag. 25) aufgestellt hat.

[333]) Der angegebnen Farbe nach müßte hier die Weiße Trüffel, Tuber album, Bulliard, gemeint sein, oder der im nördlichen Italien sehr häufige Tuber Magnatum, Pico. — [334]) ?

Geschmack aus, ist aber fleischiger; auch ist ihnen in Thracien das Ion, und in Griechenland das Geranion ähnlich[335].

Plin. 19, 3, 13. Ueber die Trüffeln hat man noch folgende besondre Angaben. Sie sollen nach heftigen, im Herbst eintretenden Regengüssen und Donnerwettern entstehn, nicht über ein Jahr dauern, im Frühjahr noch ganz zart sein[336]. Bei Mitylenä soll es nur Trüffeln geben, wenn von Tiarä, wo sie sehr häufig, durch Ueberschwemmung Trüffelsamen herabkommt. In Kleinasien finden sich die beliebtesten zu Lampsakus und Alopekonnesus, in Griechenland um Elis.

Martial., Epigr. 13, 47. Wir Trüffeln [tuber] brechen aus dem zarten Scheitel unsrer Mutter, der Erde, hervor, und stehn an Wohlgeschmack nur den Kaiserschwämmen [boletus] nach.

Apollonius, Hist. mir. 8, 46. Die Trüffeln [ὕδνον] werden, wie Theophrast sagt, bei anhaltendem Donnerwetter härter.

Galen. de alim. facult. 2, 68; de probis pravisque alim. succ. 4 (p. 765, ed. Kühn); de simpl. medic. 8, 20, 2 (pag. 147). Die Trüffeln [ὕδνον] muß man zu den Wurzeln oder Knollen zählen; sie haben an sich wenig Geschmack, werden mit Gewürz gegessen, und sind unschädlich.

Athen., Deipn. 2, 60 (p. 237, ed. Schw.). [Ὕδνον.]

335) Wohl verschiedene Arten oder Abarten von Trüffeln.

336) Sie sind im Frühjahr erbsengroß, wachsen bis zum Winter und sterben dann ab.

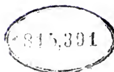
Register.



Zu ändern.

Seite 72, Zeile 13 von oben: *μάζα* in *μάζα*.
Seite 107, letzte Zeile: Ferula Ferulago, L., statt Bubon Galbanum.





Druck der Engelhard-Reyher'schen Hofbuchdruckerei in Gotha.





